***MLEČNI RIŽ Z CIMETOM***

Sestavine:

mleko, riž, sol, sladkor,cimet.

Postopek:

Najprej riž operemo z vodo. Mleko pristavimo, ga posolimo in zavremo. Ko mleko zavre, znižamo temperaturo in vanj stresemo riž. Pri nizki temperaturi kuhamo 20 minut, da je riž kuhan. Med kuhanjem večkrat premešamo. Kuhanemu rižu primešamo sladkor in maslo. Mešamo toliko časa, da se sladkor in maslo stopita. 

Anže