



Afrykański ryż

 2 porcje

 25 minut

Składniki

- 200 g długoziarnistego białego ryżu
- 550 ml wody
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/8 łyżeczki kurkumy
- 40 g rodzynek
- 1/8 łyżeczki cynamonu
- 30 g masła
- 20 g brązowego cukru

Przygotowanie

1

Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.

2

Umieść 200 g ryżu, 550 ml wody, 1/2 łyżeczki soli, 1/8 łyżeczki kurkumy, 40 g rodzynek, 1/8 łyżeczki cynamonu, 30 g masła oraz 20 g brązowego cukru. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Ugotuj.

4

Duś.

5

Pozostaw w kielichu na 3 minuty. Gotowe do podania! Smacznego!