



Dovolenková nostalgia v Grécku, znamená zjesť pravú domácu mliečnu ryžovú kašu.

//

Príprava:

Na panvici, alebo v hrnci, roztopíme dve lyžice masla. Pridáme mlieko a počkáme, kedy sa začne variť. Do mlieka pridáme ryžu, štipku soli a kúsok na hrubo nastrúhanej kôry z citróna. Necháme povariť a miešame aby nám to neprihorelo. Keď je ryža mäkká, vyberieme kôru a vmiešame cukor. Ak sa dá cukor ako posledný, zmes neprihorí.

V druhej miske si vymiešame žĺtka. Keď sú vymiešané, jemne zapracujeme pol hrnčeka teplého mlieka. Kašu varíme len na miernom plameni a do ryže vmiešame v mlieku rozriedené, teplé vymiešané žĺtka.

Varíme a stále miešame, pokiaľ nám to nezačne hustnúť. Potom odstavíme a vmiešame vanilkovú chuťovú esenciu. Rozdelíme na tanieri a dáme grécku ryžovú kašu vychladnúť. Servírujeme posypané škoricou ako v Grécku.

Dobrá chuť!

Vyskúšajte: [Ovsená kaša s ovocím](#)

//