



# Owocowy pudding ryżowy

Autor: [najlepszewkuchni.pl](https://najlepszewkuchni.pl)

Prosty i syty deser ze świeżymi owocami. Możesz także przygotować ten przepis na śniadanie, doda Tobie energii na cały dzień.

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

W garnku zagotować wodę, wrzucić ryż i gotować około 20 minut.

### Krok 2

W drugim garnku mieszamy ugotowany wcześniej ryż z 1 ½ szklanki mleka, cukrem i solą. Gotujemy na małym ogniu około 15-20 minut, aż otrzymamy kremową masę.

### Krok 3

Do gotowej masy dodajemy pozostałe mleko oraz ubite jajko. Całość podgrzewamy jeszcze przez około 2 minuty.

### Krok 4

Zdejmujemy garnek z palnika, dodajemy masło oraz wanilię. Przekładamy do miseczek i dokładamy umyte świeże owoce.

## Składniki:

- 140 g nieugotowanego białego ryżu
- 500 ml mleka
- 1 ½ szklanki wody
- 60 g cukru
- 1/4 łyżeczki soli
- 1 ubite jajko
- 1 łyżka masła
- 1/2 łyżeczki aromatu waniliowego
- 250 g owoców sezonowych (borówek, truskawek, malin)

## Wskazówki

Pudding najlepiej smakuje na ciepło.