



JERNEJ KITCHEN

MLEČNI RIŽ Z VIŠNJAMI

Jed je bogatega okusa, enostavna za pripravo, čudovito kremasta in odlična za vse starosti.

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA:: 75 MINUT

MLEČNI RIŽ

- 50 g masla
- 150 g arborio riža
- 1500 ml polnomastnega mleka
- 1 vaniljev strok

VIŠNJEV NADEV

- 250 g zamrznjenih ali svežih, izkoščičenih višenj
- 50 g sladkorja
- sok 1/2 limone
- 1 žlica kirsch žganja (ali kakšno drugo sadno žganje)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kozica
- kuhalnica
- šest skodelic

SKUHAMO RIŽ

Maslo damo v kozico in ga raztopimo v tekoče, rjavo maslo, z vonjem po lešnikih. Dodamo riž in ga rahlo prepražimo. Zalijemo z mlekom in dodamo celo, prerezano vaniljevo palčko ter ščeplj soli. Kuhamo na nizkem ognju 60 - 75 minut, oziroma dokler ni jed kremaste strukture.

VIŠNJEV NADEV

V kozico damo izkoščičene višnje, sladkor, limonin sok in kirsch (ali kakšno drugo sadno žganje). Postavimo na srednje močan ogenj, kuhamo 10 minut, tako da se sok zgosti in da se višnje pokuhajo.

POSTREŽEMO

Kuhan mlečni riž razdelimo v šest skodelic. Po želji lahko po vrhu potresemo z žličko sladkorja in povrhnjico karameliziramo s pomočjo kuhinjskega gorilnika. Dodamo višnje in jed še vročo postrežemo.