



Продукти:

125 гр кръгъл ориз
100 мл вода
1 л прясно мляко
50 гр захар
пръчка канела
1 пакет ванилова захар

Начин на приготвяне:

Измийте ориза в сито.

Сложете го в огнеупорен съд, залейте го с водата и кипнете, до изпаряване на водата.

Добавете млякото и канелата, варете под капак 30-40 минути на съвсем тих огън.

Отхлупете, махнете образуваната кора и канелата.

Прибавете двата вида захар, разбъркайте, охладете до стайна температура и разпределете в десертни купички.