



Рисовый Сютлач (Каша) на Десерт Sütlac



1 литр молока
1 стакан риса
1,5 стакана сахара
1,5 стол.ложки муки
1 стол.ложка рисовой муки
1 пакетик ванилина

- # Рис положить в кастрюлю, залить 2 стакана воды, варить на медленном огне до готовности.
- # Снять с огня.
- # Пока рис остужается, добавить молоко, сахар, муку, рисовую муку. Всё хорошо взбить.
- # Поставить на средний огонь, постоянно помешивать, когда закипит убавить огонь и поварить ещё 5 минут.
- # Снять с огня, добавить ванилин, разлить по тарелкам.
- # Остудить, с верху посыпать корицей.

Рис нужно варить обязательно на медленном огне. Если сварить на сильном огне, то вода быстро испарится и рис не будет мягким.