



Каша - Желе

Pelteli Tutu



Для каши:

3 стакана молока
Пол стакана риса
1 стакан сахара
Сок половины апельсина
2 стол.ложки рисовой муки
Один натёртый апельсин

Для желе:

1 стакан апельсинового сока
1 стакан воды
8 стол.ложек сахара
2 стол.ложки крахмала

- # Рис перебрать, промыть, залить 3 стакана воды. Когда рис станет мягким и вода выпариться, снять с огня.
- # К отваренному рису добавить холодное молоко, сахар, апельсиновый сок, рисовую муку и перемешать.
- # Поставить на средний огонь, варить постоянно помешивая до образования каши. Добавить натёртую апельсиновую корочку, снять с огня. Разлить по серв.тарелкам.
- # Приготовить желе: В кастрюлю высыпать сахар и крахмал, перемешать. Долить воду и апельсиновый сок, размешать.
- # Поставить на средний огонь, желе варить помешивая до образования прозрачного цвета.
- # Желе залить по верх каши.
- # Поставить в холодильник на 1-2 часа.
- # Подавать холодным.

Желе можно приготовить с лимоном, персиком, абрикосом или с другими фруктами.