

KREEMJAS RIISIPUDING

Retsept: Ragne Värk

Valmistamine

Vali pudingule kaks lemmiklisandit (kookoshelbed, õun, riivitud sidrunikoor, marjad, kuivatatud ploomid, halvaa, pähklid, kaneel, šokolaad, martsipan). Valmista puding. Haki või riivi valitud lemmiklisand ja lisa segades riisisegule. Seejärel kuumuta riisisegu veel madalal kuumusel 15-20 minutit ehk seni, kuni riis on pehme ning kogu vedelik on imendunud. Vajadusel lisa veel pisut piima. Hautamise ajal sega paar korda. Rikasta oma pudingut - lõpptulemus saab kreemjam. Vali lisand (keedetud kondenspiim, koorejäätis, maapähklivõi, kookospiim, šokolaadikreem või mesi) ning sega pudingusse. Hauta veel paar minutit. Kaunista ja serveeri kohe!

Vali üks Veski Mati lemmikriis (risoto, *sushi*, sõmer, pudru, basmati).

Loputa riis (125 g) külma vee all ja keeda seda madalal kuumusel kergelt soolaga maitsestatud piimas (7 dl) *ca* 20 minutit või kuni see on meeldivalt pehme. Seejärel sega juurde suhkur (4 sl).