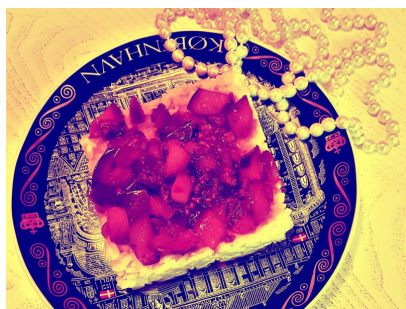


"Жемчужное зерно"



Что нужно:

- рис - 1 стакан;
- молоко - 1 литр;
- сахар - 4 ст. л.;
- сливки (жирные) - 200 г;
- сливы - 4 шт;
- чёрная смородина - 100 г

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Молоко доводим до кипения.
3. Всыпаем (предварительно промытый) рис и варим кашу 10 минут.
4. Добавляем сливки, перемешиваем и варим до готовности, ещё 10 минут.
5. Всыпаем сахар (по желанию можно взять и побольше), перемешиваем и убираем с плиты.
6. Сливы очищаем от косточек и мелко нарезаем.
7. Закладываем к сливам нашу смородину.
8. Перемешиваем и тушим на слабом огне 10 минут.
9. Добавляем столовую ложку сахара, перемешиваем, тушим ещё пару минут и убираем с плиты.
10. Выкладываем рис на тарелки с помощью сервировочных формочек. А сверху раскладываем нашу сливово-смородиновую заготовку.