

## DOMÁCÍ MLÉČNÁ RÝŽE

### Potřebujeme:

- 1 hrnek kulatozrné rýže
  - 2 lžice práškového sladidla [FAN STEVIA® – STEVIALIN EXCLUSIVE](#)
  - 1 lžička práškového sladidla [FAN CUKŘENKA - březový cukr s vanilkou](#)
  - 3 hrnky polotučného mléka
  - 1 hrnek smetany na vaření
  - špetka soli
- 
- na dozdobení čerstvé ovoce

### Postup:

Do většího hrnce nalijeme mléko a přidáme rýži. Směs přivedeme k varu a poté ohřev zmírníme na střední stupeň. Vaříme za stálého míchání **asi 15 minut**, až je rýže téměř měkká. Přidáme smetanu, prášková sladidla [FAN STEVIA® – STEVIALIN EXCLUSIVE](#), [FAN CUKŘENKA](#) a špetku soli a vaříme **ještě dalších 5 minut**. Následně hrnec přesuneme mimo ohřev a dobře promícháme.

Mléčnou rýži naservírujeme do misek a dozdobíme čerstvým ovocem.

