

# Rýžová kaše s kakaem a skořicí



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1995** kalorií , **3 g** cukrů , **102 g** tuků , **70 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ryzova-kase-s-kakaem-a-skoricí>

## Příprava

Rýži uvaříme v osolené vodě a slijeme. Přidáme mléko a vaříme na mírném plameni, dokud rýže nezhoustne. Přidáme cukr a sejmem z plamene. Poté přidáme nakrájené na kousky nakrájené máslo. Žloutky rozšleháme a vmícháme do rýžové směsi. Opět dáme na sporák a rýžovou směs provaříme, aby zhoustla. Rýžovou směs rozdělíme do misek, posypeme mletou skořicí a kakaem. Podáváme vlažné nebo studené.

## Ingredience

- ✓ 100 g dlouhozrné rýže
- ✓ 1 l mléka
- ✓ 3 lžičky mleté skořice
- ✓ 3 lžičky kakao
- ✓ 100 g cukru moučky
- ✓ 50 g másla
- ✓ 10 žloutků

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Svačinka