

# Ryžių pudingas



Ingredientai:

1 l DVARO pieno

~120 g ryžių (kiek daugiau nei  
5 šaukštai)

2–3 šaukštų cukraus

Cinamono lazdelės

Kelių kardamono ankštelių

Nuluptos pusės apelsino  
žievelės

Kelių gvazdikėlių

Užvirinkite pieną, sudėkite prieskonius ir tada – ryžius. Tuomet nukelkite nuo ugnies ir palikite puodą stovėti keletui valandų arba per naktį. Nebūtina ryžių mirkyti, bet kitaip labai ilgai reikės stovėti prie puodo ir maišyti, kol išvirs.

Kai ryžiai išbrinks, virkite ant nedidelės ugnies ir vis maišykite. Reikia, kad ryžiai beveik pasileistų ir tas menkas šimtas gramų įsiurbtų visą litrą pieno.

Pabaigoje išimkite prieskonius, įdėkite cukraus.