



- Рис со средними или короткими зернами белый – 50 гр.
- Молоко – 2,3 л.
- Кардамон размолотые семена -3 г.
- Лист лавровый – 2 шт.
- Сахар – пол. стакана.
- Миндаль, нарезанный пластинками (можно немного поджарить) – 20 гр.

**Зерна промыть, выложить и дать стекать жидкости, подождать, что бы он подсох.** В высокой посуде, в которую поместится объем двойной молока, вскипятить его. Жар следует сделать такой, что бы оно кипело, но не сбегало. Что бы зерна были сварены быстрее, первые десять минут молоко следует варить без крышки. Его нужно мешать не металлической ложкой, для избегания пригорания.

**Добавить в молоко лавровый лист и зерна.** Все время размешивать. Варить на умеренном огне, еще двадцать минут, пока крупа полностью не развариться. За время этого процесса объем жидкости должен уменьшиться на 1/3. Добавить миндаль, сахар, подготовленные семена кардамона. Сладкий рис варить еще семь минут, снять с плиты.

Сладкий рис по консистенции должен быть не слишком густым, когда его снимают с огня. **В процессе охлаждения он станет немного гуще.** Перед подачей блюда следует хорошо охладить – он вкуснее, когда холодный.

**Сладкий рис приобретет другой аромат и вкус, если вместо кардамона добавить семь миллилитров розовой воды со щепоткой шафрана.** Можно также в готовый сладкий рис положить небольшую щепотку камфары натуральной.

- **Время охлаждения – два часа.**
- **Готовим – 1,3 ч.**

Рецепт предоставлен сайтом [smotricook.info](http://smotricook.info)