

po 12. miesiącu

alergeny: produkt zawiera
jaja i mleko

R jak Ryż na mleku z jabłkami i śliwkami



Składniki

- Jabłuszka Gerber: 1 słoiczek
- Jabłko: 1 sztuka
- Śliwki Gerber: 1 słoiczek
- Śliwki świeże: 2 sztuki
- Mleko NAN OPTIPRO® 3: 200 ml przygotowanego wg przepisu na opakowaniu
- Ryż: 100 g
- Miód: 2 łyżeczki (można zastąpić cukrem)
- Jabłko Winogrona 100% sok Gerber: 1 buteleczka

Przybory kuchenne

- rondelak, deska do krojenia, nóż

Sposób przygotowania

- Jabłuszka Gerber przekładamy do rondelka i dodajemy sporo obranego jabłka pokrojonego w drobną kostkę, a następnie gotujemy na wolnym ogniu.
- Śliwki Gerber przekładamy do drugiego rondelka i dodajemy sporo świeżych śliwek pokrojonych w drobną kostkę, a następnie gotujemy.
- Ryż gotujemy z mlekiem modyfikowanym NAN OPTIPRO® 3, a pod koniec gotowania – kiedy ryż jest już bardzo miękki – dosładzamy delikatnie miodem, następnie dzielimy na pół i jedną część mieszamy z jabłkami, a drugą ze śliwkami.
- Uwaga! Do obu porcji ryżu można dodać cynamon.
- Sok Gerber wlewamy do rondelka i odparowujemy około połowę objętości.
- Tak przygotowanym sokiem polewamy ryż z jabłkami i ryż ze śliwkami.