

Lapte cu orez (la cuptor) - Cel mai cremos orez cu lapte – Nimeni nu refuză încă o porție



S-ar putea să spuneți că această rețetă seamănă cu orezul cu lapte turcesc, cunoscut sub numele de Sutlac, dar eu consider că varianta aceasta este chiar mai bună. Ingredientele pentru orez cu lapte le găsiți mai jos în descriere, iar pașii pentru rețetă sunt prezentați și în video.

Lapte cu orez (la cuptor)



Iată o **rețetă delicioasă**, un **orez cu lapte cremos și aromat**, o budincă de orez cu lapte deosebită. Este un fel de **două rețete în una**, iar orezul este ingredientul principal. Am pregătit o budincă de orez cu lapte la cuptor, **cremoasă și parfumată**, fără ouă în compoziție și fără amidon.

- 180-200 gr orez
- 200-300 ml apă rece
- 1 litru de lapte
- 100 gr zahăr
- un băț de scorțișoară
- o pastăie de vanilie sau zahăr vanilat, ori

esență/extract de vanilie

- 1/4 linguriță de sare
- coajă rasă de la o portocală bio

1. Folosește 200 grame de orez nespălat pentru a conserva amidonul natural. Adaugă orezul în oală.



2. Completează cu apă peste orez, doar atât cât să acopere stratul de orez. Adaugă 200 mililitri de apă, apoi completează cu un litru de lapte.

3. Pune un baton de scorțișoară și o păstaie de vanilie în oală. Dacă nu ai păstaie de vanilie, poți folosi zahăr vanilat. Dacă folosești esență de vanilie, adaug-o la final.

4. Pune 100 grame de zahăr (ajustabil în funcție de gust).

5. Adaugă un vârf de sare (mai puțin de jumătate de linguriță).

6. Lasă orezul la foc mare până dă semne că începe să fiarbă. După aceea, reduce focul la minim și lasă-l să fiarbă pentru 20-25 de minute.



7. După ce batonul de vanilie și scorțișoară sunt îndepărtate, adaugă coaja rasă de o portocală.

8. Amestecă în orez până devine cremos și este fiert cum trebuie.

9. Unge 4 vase Ramekin cu unt.



10. Pune orezul cremos în vase.

11. Bate vasele puțin pe masă pentru nivelare și a elimina aerul.

12. Așază vasele într-o tavă și adaugă apă până la jumătatea vaselor Ramekin.

13. După coacere, orezul ar trebui să aibă o crustă. Unge crusta cu puțin unt topit pentru a-i da un luciu frumos.



