

#ZAJTRK

Kremast, slasten in ne presladek

NAJBOLJŠI MLEČNI RIŽ

Ta recept za najboljši mlečni riž je preprost in hiter. Mlečni riž je kremast, ni presladek in odličen z raznimi posipi, sadjem, karamelo ali čokolado.



KATERE SESTAVINE POTREBUJEM, KATERI RIŽ NAJ UPORABIM

Riž - v receptu vedno uporabimo riž za rižote, oziroma **Arborio riž**. Riža pred kuhanjem ne spiramo.

Mleko - uporabimo polnomastno 3.6% kravje mleko. Če želimo še bolj kremast in poln mlečni riž lahko 1/4 mleka nadomestimo s sladko smetano.

Sladkor - uporabimo navaden beli kristalni sladkor.

Maslo - dodamo za še bolj kremast in svilen mlečni riž.

Cimetova palčka - uporabimo celo cimetovo palčko, ki ne bo pa spremenila barve riža.

Sol - poveže vse okuse in jih naredi nekoliko bolj polne in izrazite.



SESTAVINE

1 l mleka (3,6%)
200 g Arborio riža
1 žlica masla
2 žlici sladkorja
1 cela cimetova palčka
½ žličke vaniljeve paste

POSTOPEK

1. PRIPRAVIMO SESTAVINE IN SKUHAMO

V kozico vlijemo mleko, dodamo riž, maslo, sladkor, sol, cimet, vaniljo in ščep soli. Premešamo in pristavimo na zmeren ogenj. Počakamo, da mešanica zavre, nato ogenj zmanjšamo in pri rahlem vretju ob občasnem mešanju kuhamo 25 - 30 minut, oziroma tako dolgo, da nastane kremast mlečni riž.

2. POSTREŽEMO

Ko je mlečni riž skuhan, ga odstavimo z ognja in odstranimo cimetovo palčko. Razdelimo med dve večji skodelici ali med štiri manjše skodelice in dodamo sesekljane oreščke (orehe, pistacije...) in poljuben posip.

DOBER TEK!