JERNEJ KITCHEN

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.

ZA	2	OSEBI (GLAVNA JED)
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

MLEČNI RIŽ

1000 ml polnomastnega mleka (3,6%)

200 g Arborio riža

1 žlica (15g) masla

2 žlici (30g) sladkorja

1 cela palčka cimeta Kotányi

1/2 žličke vanilijeve burbon paste Kotányi

1 čajna žlička Salted Caramel My Coffee Spice Kotányi

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica
kuhalnica

Sponsored

PRIPRAVIMO SESTAVINE IN SKUHAMO

V kozico vlijemo mleko, dodamo riž, maslo, sladkor, sol, cimet, vanilijo 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.

NASVET

Kuhalnico s katero mešamo, postavimo čez kozico, saj na ta način mleko ne bo prekipelo med kuhanjem.

POSTREŽEMO

Ko je mlečni riž skuhan, ga odstavimo z ognja in odstranimo cimetovo palčko. Razdelimo med dve večji skodelici, v kolikor postrežemo kot glavno jed, ali med štiri manjše skodelice, v kolikor bomo postregli za sladko večerjo. Dodamo poljuben posip. Midva sva se odločila za žlico slane karamele in posip Salted Caramel My Coffee Spice Kotányi.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.