



Сутлијаш на француски начин

Ри у ле, како што се нарекува на француски, значи ориз и млеко. Тоа е едноставен класичен рецепт кој се подготвува низ целиот свет, но французите навистина му даваат елеганција на овој омилен семеен десерт.



Состојки:

- 900 милилитри млеко
- 50 грама ванилин шеќер
- 1 супена лажица екстракт од ванила
- 200 грама ориз
- Една рака јагоди (или друго овошје)

Чекор 1

Прво ќе го измиеме оризот за да го отстраниме вишокот скроб... Ова е исклучително важно затоа што ќе влијае на текстурата на крајот. Оризот измијте го два пати.

Чекор 2

Загрејте млеко на средна температура. Не сакаме млекото да проврие, туку да се загрее и да ни овозможи да ги вариме и измешаеме разните состојки.

Ставете ги ванилиниот шеќер и екстрактот од ванила... измешајте ги и растворете ги.

Ако имате вистинска мешунка ванила тоа навистина ќе го трансформира вкусот, но тие можат да бидат тешки и скапи за наоѓање.

Следен го ставаме оризот и го мешаеме...

Ставете го млекото повторно да се загрее, но не и да проврие... Во оваа фаза тенџерето оставете го на средно низок оган.

Чекор 3

Оставете го оризот да се вари на плотната околу 30 минути, внимавајќи да не го мешате премногу. Не сакаме да се ослободи премногу скроб, но мешајте доволно за да не се фати кора и оризот да не се залепи за дното.

Извадете го капакот при крајот за вишокот вода да испари и потоа тргнете го тенџерето од плотната кога оризот ќе омекне.



Чекор 4

Време е за сервирање: Со лажица ставете го креместиот и сладок ориз во длабок сад...

Ставаме и малку јагоди сварени во слатка вода пред да го завршиме сервирањето со малку шлаг за дополнителен вкус.

Совет

Можеби сте го јаделе овој десерт како дете, но никогаш не сте се обиделе да го направите. Овој рецепт е делукс верзија на класичниот училишен рецепт кој го јадат децата низ целиот свет. Тој е безмалку комплетен оброк самиот по себе, па зошто не би го јаделе за појадок?

Користени производи:



Тава со рачки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk