



reteta-video.ro

Orez cu Lapte

Orezul cu lapte nu are nevoie de prezentare, ba chiar nici de reteta. Cred ca pentru toti unul dintre deserturile copilăriei este **orez cu lapte, cremos**, aromat si garnisit mai ales cu dulceata si fructe proaspete. De fiecare data cand il fac, parca o vad pe bunica amestecand in ceaunul cu **orez cu lapte dulce** si pe noi copiii, pofticiosi abia asteptand sa fie gata.

Nu stiu daca exista acest obicei in toate zonele, dar la noi traditia de Mosii de Vara, in sambata de dinaintea Rusaliilor, era sa se ia strachini, cani de lut si linguri de lemn, orez cu lapte, coliva, colaci, vin si cirese. Era mare bucurie pentru noi copiii, pentru ca pe **laptele cu orez** facut de bunica, ne ospatam si din strachinile primite de pomana. Acum lucrurile s-au schimbat putin, obiceiul de Mosii de Vara inca se pastreaza, doar ca **desertul cu lapte** este pus in farfurii mai moderne. Si, ca si atunci, mama impartea in fiecare an orez cu lapte si dulceata, trandafiri din gradina si atarna cirese de toarta canilor. Pentru mine, special face si un castron cu orez cu lapte si scortisoara, pentru ca stie ca sunt dependenta de ea. Si recunosc ca cel mai gustos orez cu lapte e cel facut de ea.

Eu il pregatesc de fiecare data cand vrem un desert simplu si rapid. Este el reteta copilăriei, dar nu are varsta! Exista doua variante de pregatire a orezului cu lapte: orezul se fierbe cateva minute in putina apa, apoi se toarna laptele si se continua fierberea sau orezul se fierbe direct in lapte. Mostenind reteta bunicii, eu fac **desertul orez cu lapte** in prima varianta. Nu era ea doctor in chimie, insa se poate exista si o explicatie stiintifica. Apa rece este cea care dizolva amidonul si contribuie la inmuiera mai rapida a boabelor de orez. Cantitatea mica de apa nu influenteaza gustul final. Fiert direct in lapte, lactoza, care este un zahar, actioneaza asupra amidonului din orez, iar rezultatul este un **desert cu orez** in care boabele sunt mai tari. Evident ca poti obtine un **lapte cu orez cremos** si in a doua varianta, pana la urma tine de obiceiuri si de gusturi.

Si pentru ca am fost intrebata de multe ori cum se face orezul cu lapte, ce tip de orez alegem, cat se fierbe orezul, cand se pune zaharul, cat de cremos trebuie sa fie un orez cu lapte, iata ca in sfarsit am reusit sa filmez reteta! Si atunci, ca si acum, imi place **orezul cu lapte simplu**, cu multa vanilie, usor caldut, cat inca este cremos. Sa va fie de folos si va aduca bucurie!

Alte retete ale copilăriei gasiti aici:

[Cornulete de Post cu Bors Umplute cu Gem si Nuca](#)

[Prajitura cu Mere, Nuca si Aluat Fraged Razuit](#)

[Cosulete cu Gem si Bezea cu Nuca](#)

[Placinta cu Mere de Post](#)

[Paste cu Pesmet si Nuca](#)

[Budinca de Paste si Branza](#)

[Mere Umplute cu Nuci si Scortisoara la Cuptor](#)

[Ciocolata Alba de Casa](#)

INGREDIENTE:

200 g orez

250 ml apa

750 ml lapte dulce

80 g zahar

o pastaie de vanilie sau o lingurita cu extract

coaja de la o portocala bio (optional)

sare

SFATURI:

1. Putem sa facem orez cu lapte reteta cu cana, fara cantar? Da, cel mai important lucru la reteta aceasta este proportia dintre orez si lapte. Aceasta trebuie sa fie macar de 1:4, adica la o cana de orez, punem 4 cani cu lichid. Indiferent cu ce fel de cana masuram, important e sa respectam proportia, totul va fi bine. Eu la 200 g de orez folosesc 1 L lichid.

2. Ce tip de orez folosim? Orezul ar fi bine sa aiba bobul rotund, dar puteti face orez cu lapte din aproape orice tip de orez, atat lung-grain cat pastrati proportia cu lichidul si respectati timpii de fierbere indicati pe pachet. Dupa cum o sa vedeti, eu am avut cu bob de orez rotund, dar si cu bob de orez lung-grain, rezultatul este bun. Eu folosesc orez rotund, dar si lung-grain, rezultatul este bun. Eu folosesc orez rotund, dar si lung-grain, rezultatul este bun.

3. Putem sa facem orez cu lapte fara apa? Da, puneti laptele la fiert impreuna cu sarea si semintele de vanilie. Cand laptele da semne ca incepe sa se umfle, adaugati orezul si il lasati sa fiarba la foc mic, neacoperit, amestecand continuu, pana cand orezul este aproape gatit. Spre final, adaugati zaharul, si mai fierbeti 3-4 minute.

4. Ce **arome folosim la orez cu lapte?** Eu am pus si coaja rasa de portocala, sau daca vreti, puteti pune de coaja de lamaie. Puteti pune si stelute de anason, un baton de scortisoara sau boabe de cardamom.

5. Pentru un orez cu lapte aromat este bine sa folositi o **pastaie de vanilie, insa puteti sa folositi si extract de vanilie.** Nu aruncati pastaia de vanilie dupa ce ii razuiti semintele, pentru ca o puteti pune in borcanul in care tineti de obicei zaharul si astfel sa-i dati o aroma de vanilie.

6. Nu uitati de **sare!**

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire orez cu lapte.

Punem orezul intr-o sita, il clatim sub jet de apa rece si il lasam sa se scurga bine.

Despicam pe lungime pastaia de vanilie si, cu varful unui cutit, radem usor interiorul pastaii.

Intr-o cratita cu fundul mai gros, punem apa rece, un sfert de lingurita cu sare si orezul spalat.

Le fierbem la foc mediu, fara capac, pana cand orezul absoarbe complet apa, cam 4-5 minute.

Stati cu ochii pe el!

2. Cat se fierbe orezul cu lapte.

Dupa ce orezul absoarbe apa, turnam laptele dulce, coaja rasa de portocala si semintele de vanilie.

Lasam orezul la foc mediu, amestecand din cand in cand, pana cand da semne ca incepe sa fiarba.

In acest moment, reducem focul la minim si continuam fierberea, fara capac, amestecand constant.

In functie de tipul de orez folosit, gatirea poate dura inca 10-15 minute, pe foc mic.

3. Cand se pune zaharul in orezul cu lapte?

Dupa ce orezul s-a umflat bine, testam un bob si, daca este aproape gatit, adaugam 80 g de zahar si daca nu folositi pastaie de vanilie, acum puteti pune extract de vanilie.

Amestecam bine si mai gatim 3-4 minute, tot la foc mic, fara capac. Amestecam constant ca sa nu se prinda orezul de fundul oalei.

Testam un bob si daca orezul este moale, dar inca pastreaza un miez usor crocant, inseamna ca este gatit.

4. Servire.

Inchidem focul si acoperim cratita cu capac, altfel face pojghita.

Lasam orezul cu lapte sa se odihneasca 10-15 minute inainte de servire, in acest timp va mai absorbi mult din lichid si va deveni cremos.

Il punem in castroane, in farfurii, in strachini, cat inca este cald.

Este bun si cald, dar si rece, depinde de gusturi pentru ca dupa ce sa raceasca se intareste.

Il garnisim cu dulceata sau fructe din compot, piersici sau mere caramelizate, sirop de zahar ars, caramel, scortisoara sau ciocolata. Proaspete: cirese, banane, portocale, capsuni sau fructe de padure sau felii de fructe confiate.

SFATURI:

1. Folositi o **cratita** cu fundul mai gros.

2. Orezul cu lapte se gateste la **foc mic** si trebuie amestecat constant ca sa nu se prinda de fundul oalei, insistand la baza cratitei pe margini.

3. Nu fierbeti orezul pana cand i se sparg boabele, vrem un orez cu lapte cremos, dar bob cu bob. Unele tipuri de orez fierb in 10-15 minute, altele in peste 20 de minute. Cel mai bine este sa testati 1-2 boabe. Daca bobul e moale si inca are un pic de miez mai tare (dente), atunci este perfect!

4. Nu va sperati de faptul ca in cratita este foarte mult lichid, pentru ca acesta va fi absorbit de orez. Consistenta trebuie sa fie fluida, lichida, fluida.

5. Daca vi se pare ca orezul este inca nefiert si ca lichidul din jur a scazut prea mult, puteti adauga inca 200 ml de lapte si sa fierba la foc mic pentru o continuare. Sunt unele tipuri de orez care absorb mai mult lichid.

6. Cat este fierbinte, orezul cu lapte este foarte fluid, veti vedea ca in 30 de minute se incheaga si se ingroasa.

7. Pentru un **orez cu lapte cremos**, in momentul portionarii acesta trebuie sa fie inca fluid, sa curga.

8. Pentru un plus de savoare, puteti pune la final o bucatica de unt rece pe care o lasati sa se topeasca de la caldura orezului.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Orez cu Lapte Cremos*.

POFTA BUNA!