

Ориз с млечна заливка - Фортисимо

От Стоян Стоянов

Съб., 08 Октомври 2011 11:02



Ето още една рецепта в графата: бързо, лесно, вкусно. Препоръчвам Ви да си намерите комбинация от **червен ориз** и **тип „Жасмин“**. Миксът се предлага по магазините, но спокойно можете да използвате за тази рецепта и най-обикновен бял ориз. Защото **тук по-важен е сосът**

.

Фасулска работа е да си го пригответе, но за сметка на това крайният резултат е невероятно вкусен.

Нужните продукти:

- Една чаша червен ориз, смесен с тип „Жасмин“ (ако не откриете готовата комбинация използвайте какъвто ориз ви се намира в кухнята).
- 150 грама сирене.
- Кутийка кисело мляко.
- 3 скилидки чесън
- Риган (най-добре пресен, но може и сух)
- Черен пипер



Сварете ориза според инструкциите на опаковката. Изцедете го добре. В голяма купа натрошете сиренето, изсипете киселото мляко и подправете с пресования чесън, ригана (по-обилно) и черния пипер. Разбъркайте добре.

Залейте всяка порция с черпак от соса и сервирайте с усмивка.

Ориз с млечна заливка - Фортисимо

От Стоян Стоянов

Съб., 08 Октомври 2011 11:02

За fortisimo.eu – Стоян Стоянов