Pats paprasčiausias orzo

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 1 dalis orzo makaronų
- 2 dalys sultinio
- Sviesto kepimui ir patiekimui

Gaminimo eiga

1. Didelėje keptuvėje išlydykite šiek tiek sviesto ir apsikepkite orzo makaronus.
2. Angliškai šitas žingsnis vadinamas toasting, skrudinimas. Paskrudinti orzo makaroniukai pasidaro auksiniai ir įgauna riešutinį skonį.
3. Į tą pačią keptuvę pilkite sultinį. Vienai daliai orzo reikia dvigubai tiek sultinio.
4. Virkite ant mažos ugnies kaskart pamaišant apie 12 minučių arba tiek kiek nurodyta ant pakelio.
5. Jei visas skystis susigėrė, o makaroniukai vis dar per kieti, įpilkite dar kelis šaukštus sultinio.
6. Prieš patiekiant dar galite įmaišyti šaukštą sviesto, bus kremiškesnė konsistencija.

---

lina gamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt