Kremiškas citrininis orzo

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 250 g orzo
- 500 g sultinio (vištienos, ar daržovių)
- 2 šaukštai sviesto
- 200 g grietinėlės
- 50 g tarkuoto parmezano
- 1 vnt citrinos (nutarkuokite žievelę, išspauskite sultis)

Gaminimo eiga

1. Didelėje keptuvėje pasikaitinkite sviestą ir apsikepkite orzo makaronus. Kelias minutes paskrudinti orzo makaroniukai pasidaro auksiniai ir įgauna daugiau skonio.
2. Į tą pačią keptuvę pilkite sultinį, užvirkite ir virkite apie 12 min arba pagal pakelio instrukciją, kol makaroniukai sugers skystį ir suminkštės. Svarbu kaskart pamaišyti, kad nepridegtų.
3. Įmaišykite citrinų sultis ir žievelę ir dar pakaitinkite kelias minutes, kad sultys susigertų į pastą.
4. Įpilkite grietinėlę, įberkite tarkuotą parmezaną, viską gerai išmaišykite.

Pastabos

Puikiai tinka kaip garnyras prie apkeptos lašišos ar vištienos.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt