

Orez cu lapte și scorțișoară

50— Min.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

100 g	Orez (cu bob scurt sau orez pentru desert)
700 ml	Lapte integral
100 ml	Apă
2 linguri	Zahăr
1 buc	Baton vanilie de Bourbon întreg
200 ml	Smântână pentru frișcă
	Un praf de sare

Sos

1 lingură	Scorțișoară măcinată
2 linguri	Unt
1 lingură	Zahăr brun

Pregătire

1. Clătește scurt orezul sub apă rece. Într-o oală adâncă, combină laptele, apa, orezul, zahărul, vanilia și sarea. Amestecă bine și adu la punctul de fierbere la foc mediu, apoi redu focul la minimum. Fierbe timp de 30–35 de minute, amestecând ocazional.
2. Orezul cu lapte este gata când orezul este fraged, iar compoziția s-a îngroșat până la o consistență cremoasă, asemănătoare budincii. Spre final, încorporează smântâna, amestecă bine și mai fierbe puțin. Acoperă și lasă să se odihnească cât timp pregătești sosul.
3. Topește untul într-o tigaie, apoi toarnă-l într-un bol mic. Adaugă scorțișoara și zahărul și amestecă bine până când zahărul se dizolvă.
4. Împarte orezul cu lapte în boluri, stropește cu sosul de scorțișoară și servește.