

Pozdravljeni.

Sedaj , ko ste uspešno postali šefi kuhinje je pred vami nov kuharski izziv. Pripravili bomo jed, iz katere lahko naredimo kar dve. Tako bomo prvo postregli za zajtrk ali večerjo, z drugo pa se posladkali še naslednji dan. Seveda vem, da že veste kaj boste kuhali: Rižev narastek.

Prvi del priprave riževega narastka je enak kot bi kuhali mlečni riž. Šele, ko dodamo določene sestavine in ga pečemo v pečici, postane rižev narastek. Tako se lahko dvakrat posladkate. V kolikor se odločite, da boste skuhalo mlečni riž in rižev narastek , bodite pozorni na količino mleka in riža, ki se v tem primeru podvoji (polovico postrezite kot mlečni riž, ostalo polovico pa dalje uporabite za pripravo riževega narastka. Lahko pa se odločite samo za eno jed in pripravite samo rižev narastek.

Vesela sem bila vaših sporočil in fotografij prvega praktičnega dela, ki ste mi jih poslali. Veselim se vaših novih kuharskih uspehov.

Na koncu imate nekaj namigov, kako lahko vaš mlečni narastek še dodatno obogatite in presenetite vso vašo družino.
V kolikor imate vprašanja mi pišite.

Sedaj pa veselo na delo in veliko uspeha vam želim.

Tanja Belič

Rižev narastek



Pripomočki za delo :

- Predpasnik.
- Kuharska kapa.
- Večji lonec.
- Kuhalnica.
- Žlica.
- Merilna posoda.
- Dve skledi.
- Pekač.
- Električni ali ročni mešalnik.
- Čajna žlička.
- Žlica.



SESTAVINE ZA RIŽEV NARASTEK

250 g okroglozrnatega riža
1l mleka
2 ščepca soli
4 jajca
4 žlic sladkorja (zvrhane)
1 vrečka vanilijevega sladkorja
1,5 žlice masla za namastitev
pekača
sladkor v prahu za posip

SESTAVINE ZA MLEČNI RIŽ

250 g okroglozrnatega riža
1 l mleka
2 ščepca soli
2 veliki žlici sladkorja
1 čajna žlička mletega cimeta
1 vrečka vanilijevega sladkorja

Postopek priprave

V lonec vlijemo mleko. Rahlo ga posolimo in počakamo, da mleko zavre in nato v lonec stresemo riž. Zmanjšamo temperaturo segrevanja na kuhalni plošči na minimum. Pri nizki temperaturi riž počasi kuhamo približno 15 minut. Med kuhanjem ga občasno premešamo s kuhalnico, da riž vpije vso tekočino in se zmehča. Preverimo, da so zrna nabrekli in je nastala gosta in kremasta zmes.

Polovico skuhane jedi lahko že takoj postrežemo kot mlečni riž. V tem primeru jed obogatimo tako, da dodamo vrečko vanilijevega sladkorja, 1 čajno žličko mletega cimeta, dve veliki žlici sladkorja in vse skupaj dobro vmešamo. Jed še toplo postrežemo. Po želji posujemo s kakavom.

Preostalo polovico jedi uporabimo za pripravo riževega narastka in nadaljujemo z delom .



Kuhan riž pretresemo v skledo in pustimo, da se ohladi.

Pečico med tem segrejemo na 180 stopinj Celzija.

Srednje velik pekač premažemo z maslom.

V dve skledi ločimo rumenjake in beljake. V skledo z rumenjaki dodamo sladkor in vanilijev sladkor in vse skupaj penasto umešamo z električnim mešalnikom. V drugi posodi stepemo beljake, da nastane čvrst sneg.

V skledo z ohlajenim rižem najprej umešamo rumenjarkovo zmes, nato pa po delih umešamo še beljakov sneg. Pri tem si pomagamo s kuhalnico. Tako pripravljeno zmes vlijemo v z maslom premazan pekač. V pečici pečemo od 30 do 40 minut. Narastek je pečen, ko se na vrhu naredi zlatorjava skorjica.

Pečen narastek vzamemo iz pečice in ga pustimo, da se nekoliko ohladi. Ohlajenega razrežemo na poljubno velike kose, ki jih serviramo na krožnike. Po želji rižev narastek posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo. Pa dober tek!



Namigi za sladkosnedce

- Pekač namažemo z maslom ali margarino in potresemo z drobtinami, ki dajo dodaten okus in preprečijo sprijemanje na dno pekača.
- Okus bomo izboljšali, če v mleko dodamo cimetovo palčko, limonino lupinico in vanilijev strok.
- Riž kuhajmo pri nizki temperaturi, da počasi nabrekne.
- Če imate radi rozine, jih dodajte 1 pest potem, ko ste vmešali beljakov sneg. Rozine lahko pred tem namočimo v pomarančnem soku.

- Še posebej slasten je rižev narastek z jabolki . V pripravljeno riževo zmes vmešamo še 1 žličko mletega cimeta, 1 žličko limoninega soka in 2 žlički sladkorja. Polovico zmesi vlijemo v namaščen pekač in jo enakomerno razporedimo po pekaču. Po riževi zmesi razporedimo plast štirih naribanih jabolk in jih prekrijemo s preostalo polovico riževe zmesi. Vse skupaj prelijemo še s štirimi žlicami sladke smetane. Pekač za 30 do 40 minut potisnemo v ogreto pečico in pečemo.
- Za posebej zahtevne gurmane pripravimo rižev narastek z marelicami (potrebujemo 220g marelic iz kompota). Po dnu pekača razporedimo eno tretjino marelic. Prekrijemo jih z riževo zmesjo in po rižu razporedimo še preostale marelice. Pekač za 20 do 25 minut potisnemo v ogreto pečico in pečemo.
- Rižev narastek lahko namesto sladkorjav prahu prelijete s sadnim sirupom.
- Zraven postrezite limonado ali malinovec.

