Budinca de orez cu cascaval

Budinca de orez cu cascaval pe care v-o prezint acum ne-a incantat inca de la prima degustare! Am facut-o pentru prima oara in varianta asta: **Budinca de orez cu cascaval si ficatei de pui** dar am vrut ca ea sa ramana pe blog ca o reteta de baza, ca o masa vegetariana, urmand ca fiecare sa o „asorteze” cu ceea ce-i place mai mult!

La noi, s-a „topit” rapid…dar nu sunt absolut deloc surprinsa! :))

Ingrediente:

- 300 g orez rotund
- 1 litru apa
- sare dupa gust
- 220-250 g cascaval ras
- 3 oua mari
- 100 g smantana acra (fermentata)

- 25 g unt, pentru uns tava

Sfat: puteti coace budinca si intr-o forma de chec sau in forme individuale, daca o veti servi intr-un cadru mai festiv!

Mod de preparare:

Incepeti prin a incalzi cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti apoi cu unt (25 g) un vas de ceramica (sau jena).

Spalati orezul in doua ape; puneti-l apoi la fiert impreuna cu apa (1 litru) si sare, dupa gust. Amestecati din cand in cand, in primele minute, iar catre sfarsitul fierberii mai des. Focul sa fie domol!

Se lasa pana cand orezul absoarbe toata apa, dupa care se lasa sa se racoreasca:

Orezul va fi afanat, „cremos”, adica exact asa cum ni-l dorim

Separat, intr-un bol, bateti ouale cu putina sare, cu smantana si cascavalul ras pe razatoarea mare:

La final, inglobati orezul in amestecul de cascaval si amestecati totul foarte bine.

Compozitia rezultata se rastoarna in forma unsa cu unt si se niveleaza cat mai uniform:

Laura Sava

Laura Sava

Lasati budinca la copt cca. 35 de minute sau pana cand se rumeneste frumos:

Eu am feliat-o fierbinte, pentru ca…pentru ca asa patesc intotdeauna

Dar ce buuuna e fierbinte! (desi e foarte buna si rece)

Laura Sava

A iesit grozav de buna!!! Sper s-o incercati cat de curand!

Laura Sava

Laura Sava