



## Griș cu lapte fără zahăr

Steps: 5

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

500 ml	lapte	80 g	griș
1/2 linguriță	sare	25 g	unt
	ulei de măsline		

### Instructions

O variantă simplă și gustoasă la clasică mămăliguță, care poate fi savurată alături de ciuperci (precum gălbiori sau hribi) trase la tigaie.

**Pasul 1.** Pune la fiert laptele amestecat cu sarea.

**Pasul 2.** Când se atinge punctul de fierbere, adaugă grișul în ploaie, amestecând ușor, apoi lasă la fiert 15 minute.

**Pasul 3.** După acest timp, amestecă energic cu un tel, pentru a evita formarea de cocloașe.

**Pasul 4.** Când grișul ajunge la o consistență cremoasă, ia-l de pe foc, adaugă cubul de unt și amestecă până când acesta se topește.

**Pasul 5.** Răstoarnă grișul pe farfurii, stropește-l cu ulei de măsline și servește-l cu ciuperci trase la tigaie.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:**

Griș cu lapte fără zahăr

Stand 12.11.2023