

Rýžový nákyp s meruňkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Rýže 200 g
- Mléko 800 g
- Máslo 60 g
- Sůl 1 lžička
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 3 ks
- Kompotované meruňky 150 g
- Skořice 2 lžíce
- Máslo na formu 200 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži propláchněte pod tekoucí vodou a nechte okapat. Zalijte ji mlékem, osolte a uvařte doměkka. Máslo utřete s cukrem, vanilkovým cukrem a žloutky a zlehka zamíchejte do rýže.

Přidejte okapané meruňky nakrájené na kousky a nakonec vmíchejte pevný sníh z bílků. Formu na zapékání vymažte máslem a naplňte ji rýžovou hmotou. Povrch můžete lehce posypat skořicí.

Nákyp vložte do trouby vyhřáté na 160°C a pečte asi 25 minut. Pak zvýšte teplotu na 190°C a pečte ještě 10 minut. Hotový nákyp můžete při podávání ozdobit šlehačkou nebo meduňkou.