

Rýžový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Rýže 200 g
- Olej 2 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Brokolice 400 g
- Šunka 150 g
- Smetana 100 ml
- Vejce 4 ks
- Tvrdý sýr 50 g
- Mletý černý pepř 3 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Tuk na vymazání formy 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži propláchněte studenou vodou a nechte okapat. Poté ji orestujte na rozehřátém oleji, zalijte asi 300 ml vody, osolte a přiveďte k varu. Asi minutu ji povařte a pak zakrytou vložte do trouby. Duste při 180°C asi 20 minut.

Brokolici rozeberte na malé růžičky a krátce (asi 2 minuty) povařte v osolené vodě. Šunku nakrájejte na kostičky. Smetanu smíchejte s vejci a nastrouhaným sýrem. Zálivku dochuťte solí, pepřem a muškátem.

Vařenou rýži zlehka promíchejte s brokolicí, šukou a půlkou vaječné zálivky. Směs rozprostřete do vymazané zapékové misky a zalijte zbylou zálivkou. Pečte při 180°C asi 20 minut, až povrch zezlátne.