

Sladký rýžový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rýže 300 g
- mléko 1.5 l
- cukr krupice 100 g
- cukr vanilkový 2 balíček
- pudink vanilkový 1 ks
- smetana 50 ml
- ovoce 1 miska

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži propláchneme ve studené vodě, vaříme v kastrůlku s 500 ml mléka, 100 g cukru přidáme před koncem varu (nepřipálí se). Vanilkový pudink smícháme s jednou třetinou litru mléka a s vanilkovým cukrem.

Zbylé 2/3 mléka přivedeme k varu. Odstavíme a pomocí metličky vmícháme rozpuštěný pudink s cukrem.

Za stálého míchání vaříme krém asi 1 minutu. Když je hotový, polovinu nalijeme do měkké rýže. Do druhé poloviny dáme 50 ml smetany. Promícháme a občas ještě zamícháme, aby se nevytvořil škraloup.

Hotovou rýži naservírujeme na talíř, obložíme nakrájenými kousky ovoce a polijeme vanilkovo-smetanovým přelivem. Můžeme ozdobit kouskem ovoce.

Poznámka:

Rýži můžeš podávat teplou nebo studenou.