

Balkánský rýžový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rýže 250 g
- bujon 1 kostka
- kurkuma 0.5 lžička
- balkánský sýr 250 g
- bílá paprika 2 ks
- bílý jogurt 200 g
- vejce 3 ks
- kousek másla 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Propranou rýži zalijeme studenou vodou a přivedeme k varu. Přidáme kostku bujonu a kurkumu, promícháme a vaříme doměkka. Rýži odstavíme a necháme zchladnout.

Papriky rozkrájíme na poloviny a vyndáme z nich semínka. Rozložíme je do trouby na mřížku a pečeme asi 20 minut, dokud slupky nemají černé puchýře.

Sýr nakrájíme na kostičky, vejce prošleháme s jogurtem. Do vymazané formy dáme polovinu rýže. Na ni rozložíme opečené papriky, posypeme je polovinou nakrájeného sýra, zalijeme polovinou vaječné směsi. Celý postup opakujeme.

