

Švestkový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Rýže 300 g
- Švestky 200 g
- Vejce 3 ks
- Hořká čokoláda 1 ks
- Máslo 100 g
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rýži uvařenou v neslané vodě promícháme s půlkami švestek, se žloutky a s na drobné kousky pokrájenou čokoládou, podle chuti osladíme, vložíme do máslem vymazané zapékací misky, na povrchu ještě rozpuštěným máslem pokapame a dáme asi na půl hodiny péct.

Potom povrch pokryjeme rovnoměrnou vrstvou tuhého sněhu ušlehaného z bílků s cukrem a dále zapékáme, dokud sníh nezrůžoví. Hotový pokrm postříkáme rozpuštěnou čokoládou a podáváme.