

Rýžový nákyp s meruňkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Mléko 750 ml
- Rýže 200 g
- Máslo 110 g
- Cukr 130 g
- Žloutek 3 ks
- Citronová kůra 1 ks
- Vanilka 1 ks
- Sníh z bílku 3 ks
- Meruňkový kompot 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do vařícího mléka dáme máslo, cukr a přebranou vypranou rýži, kterou uvaříme doměka. Kaši necháme vychladnout. Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny, přidáme citronovou kůru a vanilku, vychladlou rýžovou kaši a z bílků tuhý sníh. Při vmíchávání sněhu přidáme i scezené ovoce. Pečeme 1 hodinu. Nákyp je možné před servírováním ještě polít kompotovou šťávou.