

Rýžový nákyp s meruňkami II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Rýže 150 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 200 ml
- Máslo 40 g
- Cukr krupice 80 g
- Žloutek 1 ks
- Bílek 2 ks
- Skořicový cukr 1 lžička
- Meruňky 8 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rýži přelijeme vroucí vodou, necháme ji okapat, zalijeme trochou vody, osolíme a uvedeme do varu. Postupně za občasného promíchání přiléváme teplé mléko a uvaříme hustou kaši.

Máslem vytřeme zapékací misku, zbylé máslo utřeme s polovinou cukru, přidáme žloutek a našleháme. Vmícháme prochladlou kaši se skořicovým cukrem. Z bílků ušleháme tuhý sníh a všleháme zbylý cukr. Sníh lehce vmícháme do rýžové kaše. Meruňky vložíme krátce do vroucí vody. Ihned je přelijeme studenou vodou. Sloupneme, rozpůlíme. Pecky odstraníme. Část kaše rozetřeme do misky, poklademe kousky meruněk, přikryjeme zbylou kaší. Zvolna pečeme asi 25 minut.

