

Rýžový nákyp s meruňkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kulatozrná rýže 200 g
- Mléko 500 ml
- Cukr krupice 5 lžíce
- Vejce 1 ks
- Máslo 3 lžíce
- Měkký tvaroh 250 g
- Meruňky 1 plechovka
- Sůl 1 špetka
- Máslo na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži uvaříme dle návodu v lehce osolené vodě, vodu slijeme. Rýži zalijeme mlékem a dáme znovu vařit, až se rýže rozvaří na kaši. Potom ji odstavíme z ohně, osladíme dvěma lžicemi cukru a přidáme žloutek. Zamícháme a necháme vychladnout.

Mezitím připravíme tvarohový krém. Smícháme změkklé máslo, tvaroh a 2 lžíce cukru. Pokud je potřeba, doředíme mlékem nebo šťávou z kompotu.

Do máslem vymazané zapékací mísy navrstvíme rýžovou kaši, na ni tvarohový krém a nahoru naklademe okapané meruňky. Na ně dáme opět vrstvu tvarohu a nakonec vrstvu rýže. Nákyp pečeme přibližně 40 minut v troubě předehřáté na 175 °C. Zatímco je nákyp v troubě, zbylý vaječný bílek

vyšleháme dotuha se lžící cukru a asi v polovině pečení ho navrstvíme na nákyp. Vratíme do trouby a dopečeme dorůžova.