

Rýžový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýže 300 g
- Mléko + špetka soli 1 l
- Máslo + na vymazání 120 g
- Krupicový cukr + 2 lžíce navíc 100 g
- Vejce 4 ks
- Citronová šťáva 1 lžička
- Kompotované meruňky 500 g
- Skořice 1 lžička
- Strouhanka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. rýži spařte vařící vodou, přecedte, zalijte studenou vodou a přiveďte k varu. Když začne měknout, vlijte osolené mléko a rýži uvařte doměkka a nechte vychladnout. Máslo, cukr a žloutky utřete dohromady, přidejte citronovou šťávu. tři bílky ušlehejte dotuha a poté obojí vmíchejte do vychladlé rýže.

2. Dortovou formu o průměru 26 cm vymažte máslem a vysypte strouhankou. Na dno dejte polovinu rýže, na ni meruňky, posypte skořicí a navrch dejte zbylou rýži. Pečte v mírně vyhřáté troubě 30 minut. Zhruba 10 minut před koncem pečení vyšlehejte dotuha poslední bílek, přidejte 2 lžíce cukru a směs naneste na nákyp a dopečte. Podávejte polité zredukovanou šťávou z kompotu.

