

Nadýchaný rýžový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň**
- kompotované ovoce (broskve, meruňky) 1 ks
- **těsto**
- cukr moučka 5 lžíce
- smetana ke šlehání 1 ks
- rýže 2 balíček
- vanilkový cukr 1 balíček
- máslo 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvaříme si rýži. Když je uvařená, slijeme a zalijeme vroucí smetanou. Takto promícháme, přiklopíme a dáme na 10minut odležet. Dále vezmeme vejce, oddělíme žloutky od bílků. Žloutky vyšleháme s rozpuštěným másle, cukrem a citronovou kůrou. Takto smícháme s rýží.

Z bílků si vyšleháme sníh a vmícháme ho do rýže.

Vymažeme si náš pekáč či mísu, do ní vlijeme 2/3 rýžové směsi. Na to poklademe ovoce, zalijeme troškou šťávy a plijeme zbytkem směsi. Vkládáme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme po dobu přibližně 30minut.

Hotový nákyp můžeme podávat okamžitě.