

Finský mrkvový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 1 lžíce
- voda 3 dl
- mletý bílý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- strouhanka 2 lžíce
- mrkev 500 g
- vejce 2 ks
- mléko 6 dl
- rýže 1.5 dl

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Finsko

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži vsypeme do vody a dáme vařit. Když se začne voda výrazně odpařovat, přilijeme mléko a rýži uvaříme na kaši. Uvařenou rýži necháme vychladnout.

Zatím si mrkve očistíme a nastrouháme. Pokud chceme, můžeme mrkev předvařit. Troubu rozejdeme na 200 °C.

Rýži smícháme s mrkví. Přidáme vejce, pepř a sůl podle chuti a zamícháme. Zapékací misku vymažeme máslem a rozprostřeme do ní mrkvový nákyp. Mrkvový nákyp lehce poprášíme

strouhankou a poklademe vločkami másla. Misku s nákypem vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi hodinu.

Hotový finský mrkvový nákyp podáváme horký. Můžeme lehce posypat mletou skořicí.