

Rýžový nákyp s meruňkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- větší meruňky 10 ks
- máslo 150 g
- rýže 500 g
- vanilkový cukr 2 balíček
- sůl 1 ks
- mléko 1 l
- hřebíček 4 ks
- cukr moučka na posypání 1 ks
- vejce 2 ks
- citron 1 ks
- cukr krupice 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rýži propláchneme a vsypeme do vařící osolené vody. Dáme tolik vody, aby byla asi 3 centimetry nad hladinou rýže. Přidáme hřebíček a za občasného promíchání rýži vaříme asi 10 minut. Pak přebytečnou vodu slijeme, hřebíček vyndáme a rýži zalijeme mlékem, nejlépe horkým.

Za stálého míchání rýži dovaříme úplně doměkka. Přisypeme do ní 2 balíčky vanilkového cukru, 2 lžíce cukru krupice, kousek másla, nastrouháme kůru z jednoho citronu a promícháme. Přikryjeme

pokličkou. Pod pokličkou rýže ještě dojde, více nabobtná i změkne. Necháme ji částečně vychladnout.

Žloutky oddělíme od bílků a zamícháme je do prochládlé rýže. Z bílků ušleháme tuhý sníh a také ho zlehka vmícháme do sladké rýže.

Zapékací pekáč vymažeme máslem a na dno rozetřeme polovinu rýže. Na ni naskládáme půlky meruňek, jednu vedle druhé. Meruňky přikryjeme vrstvou zbylé rýže. Povrch poklademe slabými plátky másla a dáme zapéci do trouby. Pečeme asi 45 až 50 minut při 150 °C, dokud se na povrchu nevytvoří zlatavá křupička a nákyp nezíská pevnou konzistenci.

Upečený rýžový nákyp s meruňkami na talíři posypeme moučkovým cukrem, můžeme ještě ozdobit ovocem, nebo polít meruňkovou šťávou.

Množství rýže záleží na velikosti zapékacího pekáče. Pokud se vám uvařená rýže do pekáče nevejde, můžete její zbytek polít máslem, posypat kakaem a nabídnout jako rýžovou kaši. Na rýžový nákyp můžeme použít meruňky nejen čerstvé, ale i mražené, či kompotové.