

Rýžový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 2

- rýže 200 g
- voda 200 ml
- mléko 600 ml
- sůl 1 špetka
- vejce 2 ks
- cukr 100 g
- tuk 40 g
- ovoce podle chuti 200 g
- strouhanka 1 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vypranou a horkou vodou prolitou rýži dusíme nejprve v osolené vodě(5 minut).Potom přilijeme mléko a zvolna vaříme,dokud není rýže měkká.necháme ji vychladnout.
Z bílků ušleháme sníh,zašleháme cukr,vmícháme žloutky a poté jednu lžici této pšny zamícháme do studené rýže.Pak vmícháme rozpuštěný tuk a přidáme ostatní pěnu.Pekáč hodně vymastíme,vysypeme strouhankou,naplníme polovinou těsta,poklademe ovoce,přikryjeme druhou polovinou těsta a dáme péct.Hotový pokrm pocukrujeme.