

Rýžový nákyp II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýže 200 g
- Mléko 0.75 ml
- Máslo 40 g
- Cukr 70 g
- Kůra z citronu 1 lžička
- Vejce 3 ks
- Citronová šťáva 1 lžička
- Máslo, strouhanka na vytření pečící formy 1 ks
- Malý merunkový nebo broskvový kompot 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci svaříme na kaši rýži s mlékem. Do horké rýže vmícháme máslo, cukr a 1/2 lžičky citronové kůry.
2. Necháme zchladnout, vmícháme žloutky a tuhý sníh ušlehaný z bílků a šťávy z 1/2 citronu.
3. Dortovou formu vytřeme máslem, vysypeme prosátou strouhankou, naplníme polovinou rýžové hmoty, pokryjeme odkapaným kompotem. zakryjeme zbylou hmotou a v předehřáté troubě zvolna upečeme.

4. Upečený nákyp lehce pocukrujeme. Podáváme teplý nebo studený, doplnit můžeme ovocnou omáčkou nebo rozředěným džemem. Zdobíme ovocem.