

Nepečený rýžový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rýže 300 g
- Mléka 1 l
- Krupicový cukr 100 g
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Smetana 50 ml
- Čerstvé jahody na ozdobu 1 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Rýži propláchněte ve studené vodě a s 500 ml mléka uvařte doměkka. Poté k ní vmíchejte cukr. Ze zbytku mléka, pudinkového prášku a vanilkového cukru uvařte podle návodu na obalu hustý pudink. Polovinu pudinku vmíchejte k měkké rýži, druhou polovinu smíchejte se smetanou. Rýži obložte pokrájenými jahodami a přelijte vanilkovosmetanovou omáčkou.