

Rýžový nákyp s meruňkami II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- rýže 300 g
- sůl 1 špetka
- mléko 500 ml
- máslo 30 g
- máslo na vymyzání formy 1 ks
- krupicový cukr 80 g
- vanilkový lusk 1 ks
- vejce 4 ks
- meruňky 300 g
- moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V hrnci se silným dnem přivedem k varu 500 ml vody. Osolíme a vsypeme rýži. Při mírné teplotě vaříme, dokud není skoro měkká

K rýži přilijeme mléko a přidáme máslo. Za stálého míchání uvaříme hustou kaši. Odstavíme ji, osladíme polovinou cukru a necháme částečně zchladnout.

Vanilkový lusk podélně rozřízneme, vyškrábneme dřevko a vmícháme do kaše. zapékací misku vymyžeme máslem. Troubu předehřejeme na 180.

U vajec oddělíme žloutky od bílků. Bílky vyšleháme do tuha. Pak do nich zapracujeme zbylý cukr.

Šleháme dokud není sníh hodně pevný.

Žloutky vmícháme do rýžové kaše. Tuto směs promícháme se sněhem z bílků.

Do zapékačské misky rozetřeme 1/2 kaše, rozložíme meruňky a zakryjeme zbylou kaší. Zapékáme 30 minut, nákyp pocukrujeme a přelijeme nálevem z kompotu.