

Rýžový nákyp s jablečným pyré

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Mírně osolenou rýži uvaříme v mléce s třetinou másla doměkka. Vaříme tak dlouho, dokud se mléko neodpaří a nakonec přidáme cukr. Necháme mírně vychladit. V míse utřeme žloutky s cukrem, vanilkovým cukrem a máslem. Vše smícháme s uvařenou rýží. Polovinu hmoty dáme do máslem vymazaného pekáče. Na rýži rozprostřeme nastrohaná jablka smíchaná s cukrem, skořicí a jablečným pyré. Překryjeme druhou vrstvou uvařené rýže. Vyšleháme bílky do hustého sněhu a dáme na rýži. Pečeme ve vyhřáté troubě na 150 stupňů asi 45 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Rýže dlouhozrnná 400 g** - 300 g
- **Genuss Plus ovocná svačinka. Meruňka 180 g** - 300 g
- **Cukr krystal** - 120 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 15 g
- **Skořice mletá 40 g** - 10 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 750 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 150 g
- **Jablka červená** - 200 g

