

Rýžový nákyp se švestkami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 120 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do vařícího mléka dáme máslo, cukr a přebranou vypranou rýži, kterou uvaříme doměka. Kaši necháme vychladnout. Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny, přidáme citronovou kůru a vanilku, vychladlou rýžovou kaši a z bílků tuhý sníh. Při vmíchávání sněhu přidáme i scezené ovoce. Pečeme cca 1 hodinu. Nákyp je možné před servírováním ještě polít kompotovou šťávou.

Ingredience

- **Rýže dlouhozrná 400 g** - 200 g
- **Cukr krystal** - 130 g
- **Švestky kompotované dělené** - 400 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 4 g
- **Skořice mletá 40 g** - 4 g
- **Vanilka 1 lusk** - 2 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 750 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 110 g
- **Vejce** - 168 g

