

Rýžový nákyp s jablečným pyrém

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

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. Dáme mírně vychladit. V míse utřeme 3 žloutky s cukrem, vanilkovým cukrem a máslem. Vše opatrně smícháme s uvařenou rýží. Polovinu hmoty dáme do pekáče, který nejprve vymažeme máslem. V misce si smícháme nastrouhaná jablka s cukrem, skořicí a pyrém. Tuto směs rozprostřeme na rýži a překryjeme další vrstvou uvařené rýže. Nakonec vyšleháme 3 bílky do hustého sněhu a polijeme s nimi rýži. Necháme péct ve vyhřáté troubě 150 °C asi 45 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Cukr krystal** - 120 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 15 g
- **Rýže dlouhozrnná 1 kg** - 300 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Skořice mletá 40 g** - 6 g
- **3,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l** - 750 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 150 g
- **Jablka červená** - 200 g
- **Pyré jablko zahradní směs 3 l** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

