

Rýžový nákyp se švestkovým pyré

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 pokrájené švestky s cukrem, skořicí a pyré. 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
- **Rýže dlouhozrná** 400 g - 300 g
- **Cukr krystal** - 120 g
- **Vanilkový cukr Dia** 40 g - 15 g
- **Švestky** - 200 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
- **Ovocňák Pyré Jablko - Švestka** 200 g - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

