

# Ryžový nákyp



ČAS PRÍPRAVY

80 min

NÁROČNOSŤ

stredná



## INGREDIENCIE

- 350-400 g guľatozrnnej ryže
- 500 ml mlieka
- 2-3 PL masla
- 1 balíček vanilkového cukru
- 4 PL práškového cukru
- 2 vajcia
- trochu mandľovej esencie (nemusí byť)
- ovocie (ananás, broskyňa)

## POSTUP

1. Buď pripravíme klasickú ryžu v mlieku (recept na [www.foodbytinka.sk](http://www.foodbytinka.sk)) alebo uvaríme ryžu najprv v ryžovare (prípadne klasicky v hrnci), prenesieme ju do hrnca, dolejeme mlieko a za stáleho miešania necháme povariť, kým ryža vsaje mlieko.
2. Ryžu odstavíme z plameňa, pridáme maslo, vanilkový a práškový cukor, trochu mandľovej esencie pre výraznejšiu chuť a necháme ryžu trochu vychladnúť.
3. Do vložnej ryže po jednom zamiešame žĺtka a zakaždým poriadne premiešame.
4. V druhej mise si vyšľaháme bielka so štipkou soli do tuha, postupne pridávame ku ryži a vymiešame tak jednotnú zmes.
5. Zapekaciu misu vymažeme maslom a vysypeme strúhankou.
6. Na dno dáme vrstvu ryže, na ktorú poukladáme nakrájané ovocie - ja som použila ananás a broskyne z konzervy, a prikryjeme druhou vrstvou ryže.
7. Nákyp pečieme na 180°C kým nebude na povrchu poriadne zapečený.
8. Podávame podliaty šľavou z kompótu a posypaný práškovým cukrom.



MADE BY FOODBYTINKA



FOODBYTINKA



FOODBYTINKA

[WWW.FOODBYTINKA.SK](http://WWW.FOODBYTINKA.SK)