

Ryžový nákyp s jablčným pyré

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mierne osolenú ryžu uvaríme v mlieku s tretinou masla domäkka. Varíme tak dlho, kým sa mlieko neodparí, a nakoniec pridáme cukor. Necháme mierne vychladiť. V mise rozotrieme žĺtky s cukrom, vanilkovým cukrom a maslom. Všetko zmiešame s uvarenou ryžou. Polovicu hmoty dáme do maslom vymasteného pekáča. Na ryžu rozprestrieme nastrúhané jablká zmiešané s cukrom, škoricou a jablčným pyré. Prekryjeme druhou vrstvou uvarenej ryže. Vyšľaháme bielky do hustého snehu a dáme na ryžu. Pečieme vo vyhriatej rúre na 150 stupňov asi 45 minút.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 300 g
- **Fruit Puree Jablko 120 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 750 g
- **Jablká červená** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 120 g
- **Maslo** - 150 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Škorica mletá** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

