

# Ryžové suflé

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Ryžu varte na strednom ohni spolu s mliekom a citrónovou kôrou približne 15 minút. Tesne pred dovarením pridajte cukor (50 g) a premiešajte. Zmes nechajte vychlaď 2 hodiny. Odstráňte citrónovú kôru, pridajte žltka (3 ks) a rozmixujte na jemno. Bielky (3 ks) vyšľahajte a postupne pridávajte preosiaty práškový cukor (2 PL). Potom ku ryžovej zmesi opatrne pridávajte bielka. Malé misky potrite maslom a do 3/4 naplňte zmesou. Pečte na 218 ° C 7 - 8 minút. Opatrne vyberte a ihneď podávajte.

## Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 80 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Citróny** - 40 g
- **Cukor múčka** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Vajcia** - 150 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

