

# Rýžový nákyp

pro 4 osoby

## Suroviny:

250 g rýže  
špetka soli  
4 lžičce cukru  
700 ml mléka  
100 g másla

5 žloutků  
2 bílky  
kůra z 1/2 citronu  
1/2 vanilkového lusku  
350 g kompotovaných švestek

strouhanka a máslo na vymazání formy

## Suroviny na cukrový rozvar:

200 g cukru  
200 ml vody, 3 bílky

**Postup:** Rýži vsypeme do hrnce, zalijeme ji vroucí vodou, promícháme a slijeme. K propláchnuté rýži přilijeme mléko, přidáme lžičci cukru, špetku soli, přivedeme k varu a za občasného míchání uvaříme rýži doměkka. Máslo utřeme s cukrem a postupně vmícháme žloutky. Přidáme semínka z vanilkového lusku, jemně nastrouhanou kůru z citronu a vše vrnícháme do vychladlé rýže. Zapékačskou misku vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Ušleháme 2 bílky do pevného sněhu a vmícháme ho do rýže. Polovinu směsi

dáme do zapékačské misky a vyskládáme na ni kompotované švestky. Na ně navrstvíme druhou polovinu rýže, povrch uhladíme a dáme ji péct na 20 minut do trouby vyhřáté na 180 °C.

Mezitím připravíme cukrový rozvar. Cukr zalijeme vodou a přivedeme k varu. Vaříme, dokud nejdou z rozvaru foukat bublinky (do rozvaru namočte třeba očko konce cedníku). Bílky lehce prošleháme a za stálého šlehání do nich pomalu přiléváme horký rozvar. Šleháme do hladké lesklé hmoty, kterou navrstvíme na nákyp a dáme ještě na 10 minut zapéct do trouby.

## BABIČČINY RADY



Rýži je nutné propláchnout, abyste ji zbavili škrobu.

Při vaření rýže hlídejte, aby mléko neuteklo z hrnce nebo aby se rýže nepřipálila.

Cukrový rozvar lépe podrží sníh a ten v troubě nespadne.

