

Rýžový nákyp s brokolicí

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g rýže

1 brokolice

150 g šunky

200 g eidamu

50 g másla

4 vejce

sůl

pepř

1 lžička vegety

1 lžíce másla

2 lžíce strouhanky

Postup

Rýži uvaříme doměkka. Brokolici rozebranou na růžičky povaříme 4 minuty v páře. Sýr nastrouháme, šunku drobně nakrájíme. Máslo utřeme se žloutky přidáme rýži, brokolici, polovinu sýra, osolíme, opepříme, okořeníme vegetou a nakonec lehce vmícháme sníh ušlehaný z bílků. Směsí naplníme vymazanou a vysypanou zapékací misku a pečeme v předem vyhřáté troubě asi 15 minut. Poté nákyp posypeme zbývajícím sýrem a dopečeme.