

Zapečený nákyp s meruňkami a tvarohem

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

200 g rýže

špetka soli

2 lžíce másla

1 měkký tvaroh

80 g moučkového cukru

1 větší sklenice kompotovaných meruněk

0,5 l mléka

2 vejce

1 vanilkový cukr

máslo na vymazání formy

Postup

Postup přípravy: Rýži propláchneme a v osolené vodě uvaříme cca 12 minut doměkka. Scedíme a necháme částečně vychladnout. V misce utřeme máslo s tvarohem a moučkovým cukrem. Hlubší zapékačí mísu vymažeme máslem a nasypeme do ní 0,3333333333333333 uvařené rýže. Na ni rozetřeme polovinu tvarohové směsi a rozložíme polovinu okapaných meruněk, celé zasypeme další třetinou rýže. Dáme druhou vrstvu tvarohové směsi a poklademe zbylými meruňkami a zasypeme zbylou třetinou rýže. V mléce rozšleháme vejce a touto směsí vše zalijeme. Pečeme ve vyhřáté troubě cca 35 min. na 180 °C. Asi 5 min. před koncem pečení posypeme nákyp vanilkovým cukrem a necháme dopéct.