



Rýžový nákyp

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Buky)

název	množství (na 27 porcí)
Mléko	10 litry
Rýže arborio (kulatozrnná)	3 kilogramy
Hřebíček	10 kusy
Vejce slepičí	2 kusy
Kompot	2 kusy

návod k přípravě

Postup:

Rýži propláchneme a dáme vařit do studené vody s hřebíčkem. Až bude rýže chvíli od uvaření tak ji slejeme a dáme do vařícího mléka. Tam rýži dovaříme do měkka až do kaše. Je potřeba stále míchat aby se zespod nespalovala. Kaši pak odstavíme a dáváme do pekáče, prokládáme s ovocem. Poslední vrstvou bude rýže, kterou posypeme skořicí a rovnoměrně nalijeme 1-2 vejce.

Podáváme s moučkovým cukrem se skořicí a kompotem.

Kolik toho je:

2 pekáče stačí, zbylou kaši můžeme dát ke svačině nebo ráno na snídani.

úkoly

recept nemá úkoly