

RÝŽOVÝ NÁKYP S MERUŇKAMI

POTŘEBUJEME:

- 400-500 g rýže
- 1 l mléka
- sůl
- meruňky
- 150 g másla
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce
- 3 lžice práškového sladidla **FAN BŘEZOVÝ CUKR**
- Na posypání **FAN CUKŘENKA** – březový cukr s pravou vanilkou

POSTUP:

Propláchneme rýži a dáme jí vařit do vroucí osolené vody. Rýži za občasného míchání vaříme **10-15 minut**.

Po uvaření rýži scedíme, vrátíme do hrnce, zalijeme horkým mlékem a za stálého míchání uvaříme do měkka.

Do hrnce s rýží přidáme máslo, vanilkový cukr, 3 lžice **FAN BŘEZOVÝ CUKR** a vše zamícháme. Rýži necháme ještě pod pokličkou několik minut odpočívat a částečně vychladnout. Poté do rýže zamícháme dva žloutky. Z bílků si vyšleháme sníh a opatrně zamícháme do rýže.

Připravíme si pekáček, který vymažeme máslem, na dno rozprostřeme vrstvu rýže, poklademe rozpůlenými a vypeckovanými meruňkami a poklademe zbytkem rýže. Povrch poklademe plátky másla a dáme zapéct do trouby na **180 °C cca 40-45 minut**. Před podáváním posypeme nákyp **FAN CUKŘENKOU** – březovým cukrem s pravou vanilkou.

