

Rýžový věnec s mandarinkami



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2945 kalorií , **361 g** cukrů , **65 g** tuků , **74 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/ryzovy-venec-s-mandarinkami>

Příprava

Ryžu zalejeme vodou a povaríme asi 5 minut, odstavíme, dolejeme mléko, přidáme maslo, cukor, sůl a strúhanú citrónovú kôru a na miernom ohni dovaríme. Vymiešame maslo za postupného pridavania žĺtkov, pridáme niekoľko kúskov posekaných mandarínok a tuhý sneh z bielkov. Všetko zľahka premiešame a plníme vencovitú formu, ktorú sme najskôr vymastili maslom a vysypali práškovým cukrom. Zapekáme 25-30 minút pri 150°C.



Tip k receptu

Do stredu venca dáme mandarínky alebo iné ovocie, napríklad pomaranče.

Ingredience

- ✓ 150 g rýže
- ✓ 1000 ml mléka
- ✓ 50 g másla
- ✓ 50 g cukru moučky
- ✓ 4 vejce
- ✓ 4 mandarinky z konzervy
- ✓ maslo a cukr na vymazaní formy
- ✓ troška citrónové kůry
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod