

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, soľ 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 citronové kůry
- špetka soli

Kategorie

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