

Švestkovo-tvarohový rýžovník



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

458 kalorií , 20 g cukrů , 4 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: ajap777

Odkaz: <https://srecepty.cz/svestkovo-tvarohovy-ryzovnik>

Příprava

Rýži si uvaříme v lehce osolené vodě doměkka. Do uvaření rýže vmícháme dle chuti trochu cukru a skořice. Polovinu ochucené rýže navrstvíme na dno zapékačké misky, na to poklademe vypeckované švestky, lehce zaprášíme skořicí, a potřeme tvarohovou náplní. Tu připravíme smícháním tvarohu s pudinkem. Na tvaroh nanese zbytek rýže. Povrch polijeme rozšlehaným vejčkem a poklademe vločky másla. Dáme do předehřáté trouby zapéct dozlatova.



Tip k receptu

Podáváme ozdobené čerstvým ovocem a hodně posypané cukrem!



Ingredience

- ✓ 2 sáčky rýže
- ✓ 0,2 kg švestek
- ✓ 1 balení tvarohu
- ✓ 1 vejce
- ✓ troška másla
- ✓ 2 lžičky skořice
- ✓ 5 lžíc cukru moučka
- ✓ 1 sáček pudinkového prášku
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ovoce, Jídlo na každý den, Chudý student, Rodina, Hlavní chod