

# Váčky plněné sladkou rýží



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

**1163** kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **28 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vacky-plnene-sladkou-ryzi>

## Příprava

Mléko s rýží a cukrem uvedeme do varu a vaříme 20 minut na mírném plameni, dokud rýže nezměkne a nevstřebá do sebe mléko. Přidáme kousky ananasového kompotu a necháme vychladnout. Mezitím si připravíme těsto. Mouku dáme do mísy, přidáme vejce, olej, vodu, kypřicí prášek a vypracujeme hladké těsto. Necháme na 5 minut odpočinout. Vyválíme šišku a nakrájíme ji na 20-25 stejných dílů. Z každého dílu vyválíme placku a doprostřed dáme 1 lžičku rýžové náplně. Konce přiložíme k sobě a spojíme. Takto vytvořené váčky vaříme v páře asi 15 minut.



### Tip k receptu

Před podáváním je můžeme pocukrovat.

## Ingredience

- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 50 ml vody
- ✓ 70 g krátkozrné rýže
- ✓ 30 ml mléka
- ✓ 1/2 lžice cukru krystalu
- ✓ 1/2-1 konzerva ananasu
- ✓ 1-2 lžice rostlinného oleje

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Vegetarián, Dezert