**Ryžový nákyp**

**500 g ryže** umyjeme, dáme variť do **500 ml vody**, občas premiešame, prilejeme **500 ml**

**mlieka** a uvaríme domäkka. Necháme vychladnúť.

**4 vajcia** rozbijeme, bielky vyšľaháme do peny, pridáme po lyžiciach **125 g cukru**, stále šľaháme. Žĺtky vymiešame so **125 g cukru** a **250 g margarínu**. Zmiešame s vychladnutou ryžou a vyšľahanými bielkami.

Zapekaciu misu alebo pekáč /rozmer 20x33 cm/ vymastíme a vysypeme strúhankou a rozotrieme polovicu ryžovej hmoty, **740 ml zavárané ovocie** scedíme, pokrájame na menšie kúsky, uložíme na ryžovú hmotu, posypeme škoricou a rozotrieme druhú polovicu ryžovej hmoty.

Pečieme v rúre vyhriatej na 180°C 30 minút do zlatista. Po vychladnutí posypeme práškovým a vanilkovým cukrom. Podávame s nálevom z ovocia, ktorý sme získali po scedení.

Vypíš suroviny na ryžový nákyp ..................................................................

 ..................................................................

 ..................................................................

 ..................................................................

 ..................................................................

..................................................................

..................................................................

Koľko stojí 1 kg ryže ................................

 1 l mlieka ................................

 10 vajec ................................

 1 kg cukru ................................

 250g margarín................................

 1 kompót ................................

 Spolu ................................













Preškrtni pomôcky, ktoré nepotrebujeme pri príprave ryžového nákypu.

Vieš ako sa pomôcky volajú?

Skús upiecť ryžový nákyp a urob foto ak sa podarí.

Meno a priezvisko.........................................................................................................