



## Rižev narastek s sadjem

Chef Janja Kristan

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: poočasna kuharija

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Riž operemo in ga kuhamo v mleku, v katerega damo še ščepec soli. Riž kuhamo tako dolgo da riž popije vso mleko. Kuhanega odstavimo in mu premešamo žlico margarine in dve žlici sladkorja. Pustimo da se ohladi. Ločimo jajca. V hladen riž damo dva rumenjaka, ter naribano jabolko in hruško. Premešamo. Iz beljaka stepemo sneg ki mu med mešanjem dodamo žlico sladkorja. Sneg primešamo k rižu.

Pripravimo pekač. Pekač premažemo z maslom, nato vanj damo zmes iz riža. Maso enakomerno poravnamo po pekaču. Riž damo pečti v ogreto pečico na 180°C. Pečemo 30 minut. Ko je pečen počkamo da se ohladi ter ponudimo. Jemo lahko tudi toplega.

Dober tek!

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 jabolko
- ščepec soli
- 150 g riža
- 2 jajci
- 600 ml mleka
- 1 žlica margarine
- 3 žlice sladkorja
- 1 hruško
- malo masla za pekač