



## JERNEJ KITCHEN

# RIŽEV NARASTEK

*Rižev narastek je krasen recept za slovensko sladico. Ta je puhast, sočen in zelo okusen. Odličen za vsak dan, za otroke in odrasle.*

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
PEČENJE:	35	MINUT
ČAS SKUPAJ:	70	MINUT

### RIŽEV NARASTEK

200 g riža (arborio, carnaroli)

120 ml vode

750 ml polnomastnega mleka

4 jajca

100 g sladkorja

1 čajna žlička limonine lupinice

1/2 žličke vanilijeve paste (ali semena pol stroka)

60 g masla

### TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač 20 cm x 30 cm

večji lonec

večja skleda

manjša skleda

električni mešalnik

lopatka

### PRIPRAVA

Riž speremo pod tekočo vodo. Pekač velikosti 20 cm x 30 cm namastimo z maslom in postavimo na stran do uporabe. Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 180 °C.

### SKUHAMO MLEČNI RIŽ

V večji lonec stresemo riž. Dodamo vodo, mleko ter ščep soli, premešamo in pokrijemo s pokrovko. Postavimo na zmeren ogenj in počakamo, da mešanica zavre. Nato kuhamo pri rahlem vretju 25 - 30 minut. Ko je riž kuhan, ga postavimo na stran, da se ohladi na sobno temperaturo.

### STEPAMO JAJCA

Jajca ločimo. Rumenjake v večjo skledo, beljake pa v manjšo skledo. K rumenjaku dodamo sladkor, nastrgano limonino lupinico in vanilijevo pasto. Z električnim mešalnikom stepamo 2 - 3 minute, da nastane gladka zmes. Dodamo zmehčano maslo in stepamo še 2 minuti, da se maslo poveže. Ločeno stepemo beljake, da nastane čvrst sneg.

### PREMEŠAMO SESTAVINE ZA RIŽEV NARASTEK

K rumenjaku v skledo damo riž sobne temperature. Premešamo z lopatko, da se sestavine dobro povežejo. Postopoma s krožnimi gibi vmešamo v riževo mešanico še stepen sneg. Trudimo se, da obdržimo čim več volumna.

### PEČENJE

Mešanico za rižev narastek razporedimo po pripravljenem pekaču. Postavimo v pečico na srednjo rešetko. Pečemo 40 - 45 minut oziroma do zlato zapečene zunanosti. Zadnjih petnajst minut bolj natančno spremljamo pečenje. V kolikor se zgoraj

hitro zapeka, ga pokrijemo z alufolijo, da se folija ne dotika hrane in nadaljujemo s pečenjem.

#### POSTREŽEMO

Ko je rižev narastek pečen, ga razrežemo na osem kosov, posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.