[Rižev narastek z jabolki in skuto](https://www.sketa.si/rizev-narastek-z-jabolki-in-skuto/)

[[](https://www.sketa.si/wp-content/uploads/2019/03/rizev-narastek-www.jpg)](https://www.sketa.si/wp-content/uploads/2019/03/rizev-narastek-www.jpg)

**Sestavine za rižev narastek:**

* 250 g riža
* 1 liter mleka
* 200 g skute
* 100 g kisle smetane
* 3 jajca
* 4 jabolka
* 6 žlic sladkorja
* žlička naribane limonine ali pomarančne lupinice
* sol
* vanili sladkor

**Priprava riževega narastka:**

1. Mleko zavremo, mu dodamo žličko soli ter riž.
2. Skuhamo do mehkega (to traja približno 20 minut) in ga odstavimo, da se ohladi. (Lahko uporabiš mlečni riž, ki je ostal prejšnji dan za večerjo.)
3. Jajca ločimo na rumenjake in beljake.
4. Rumenjake penasto vmešamo s sladkorjem in vanili sladkorjem.
5. Beljake stepemo v sneg.
6. Jabolka olupimo in naribamo.
7. Rižu vmešamo rumenjake, skuto, kislo smetano, naribano lupinico in jabolka.
8. Nato nežno vmešamo še stepene beljake.
9. Prestavimo v dobro pomaščen pekač (namaži ga z maslom in posuj z malo moke).
10. Damo v pečico pri 180 ° za 35-40 minut.
11. Po želji posipamo s sladkorjem v prahu. Zraven pa se prileže kakšen slasten domač kompot.

**Nasveti za pripravo riževega narastka:**

Za narastek uporabimo okroglo ali pa srednjezrnati riž, ker med kuhanjem izloči več škroba in s tem dobimo bolj kremno teksturo jedi. Zrna riža pa tudi fino vpijejo okuse in arome.

Pa dober tek!

Lahko si pomagaš tudi s spodnjim video posnetkom;

<https://www.youtube.com/watch?v=iy4VJpDcG3A>