**RIŽEV NARASTEK**

**Sestavine:**

1 skodelica riža

3 skodelice mleka

1 jedilna žlica masla

ščepec soli

4 rumenjaki

1 zavitek vanilijevega sladkorja

2 žlici rozin namočenih v limoninem ali pomarančnem soku

4 beljaki

maščoba (maslo) za pekač

**Postopek priprave:**

Mleko osoli in vanj vkuhaj riž in maslo. Ko je riž kuhan, ga ohladi. Rumenjake zmešaj s vanilijevim sladkorjem.

Rumenjake s sladkorjem vmešaj v riž , dodaj še rozine in trd sneg beljakov, z malo soli (beljake in malo soli moraš posebej zmešati z mešalnikom, da dobiš iz njih sneg).

Pekač namaži z maslom, vanj stresi zamešane sestavine in peci 30-40 minut pri 180 – 200 °C, da dobi narastek lepo svetlo rjavo barvo. Postrezi s kompotom ali malinovcem.