# Podzimní zapečený rýžový pudink

1 hodina

náročnost ●○○○

## Ingredience (2 porce):

- 100 g jasmínové rýže
- 2,5–3× vanilkové mléko Lipánek
- 2 lžíce Jihočeského másla (30 g)
- 1/2 lžičky skořice
- 1/4 lžičky kardamonu
- 1/4 lžičky kurkumy
- 2 vanilkové cukry
- 2 lžíce švestkových povidel
- 1 lžíce třtinového cukru na zapečení

## Návod na přípravu:

Na másle krátce orestujeme propláchnutou rýži, poté ji začneme postupně zalévat vanilkovým mlékem Lipánek – vždy přilijeme trochu, promícháme a necháme vstřebat, teprve pak přidáme další. Přisypeme skořici, kardamom, kurkumu a vanilkový cukr a vaříme, dokud není rýže měkká a směs krémově zhoustlá.
Hotový rýžový pudink přendáme do máslem vymazané menší zapékací misky a povrch potřeme švestkovými povidly. Nakonec posypeme trochou cukru, který při pečení vytvoří jemnou karamelovou krustu.
Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 25 minut, dokud povrch krásně nezezlátne.