

# **PRAKTIČNO DELO:**

## **Rižev narastek**

Izbirni predmet **SODOBNA PRIPRAVA HRANE**



# RIŽEV NARASTEK

## navodila in nasveti

- Uporabiš lahko tudi drug recept, ki je preverjen in uspe.
- Če si alergičen, lahko recept prilagodiš.
- Ko pripraviš rižev narastek → odreži en kos zase, ga dekoriraj in pripravi pogrinjek (POMOČ: rižev narastek jemo z vilico).
- Za dekoracijo lahko uporabiš prelive, smetano, sadje ... Pusti domišljiji prosto pot.
- Pri pogrinjku bodi pozoren na postavitve vilice, prtička, krožnika/skodelice
- Za več informacij mi lahko pišeš na [eva.gruber@guest.arnes.si](mailto:eva.gruber@guest.arnes.si) ali v klepetalnico v spletni učilnici v času ure za SPH





# RIŽEV NARASTEK

## navodila in nasveti

- Ko imaš krožnik okrašen, pogrinjek pripravljen: vse skupaj **SLIKAJ** in objavi pod nalogo „**PRAKTIČNO DELO – Rižev narastek**“ do nedelje, 7. 2. 2021

 Praktično delo

- Preden se odločiš za objavo slike v spletni učilnici: prej rižev narastek speči za vajo, potem pa se ga loti zares in še enkrat naredi tako kot piše pri prvi alineji (okraši, pripravi pogrinjek, slikaj in objavi v SU)
- Tokrat bo ta naloga točkovana po naslednjem kriteriju:



**0 točk** - ni oddane naloge

**1 točka** - če bo na sliki samo jed (npr. samo kos riževega narastka)

**2 točki** - dekorirana jed

**3 točke** - dekorirana jed in pogrinjek



# RIŽEV NARASTEK

## navodila in nasveti

*NEKATERI PRIMERI OKRAŠENIH RIŽEVIH  
NARASTKOV*



VESELO NA DELO! DOBER TEK!



# RIŽEV NARASTEK



## SESTAVINE

- 100 g riža
- ½ litra mleka
- Ščepec soli
- 10 g masla
- 60 g masla
- 50 g sladkorja
- 2 – 3 rumenjaki
- Naribana limonina lupinica (BIO)
- Rozine (opcijsko)\*
- 2 – 3 beljaki
- Maslo za pekač
- Drobtine za pekač

## POSTOPEK



1. Riž z 10 g masla skuhamo v osoljenem mleku. Gosto kašasto maso postavimo na hladno.
2. Medtem penasto umešamo 60 g masla, 50 g sladkorja, 3 rumenjake in limonino lupinico.
3. Potem primešamo ohlajeni riž in rozine\* in dodamo riževi masi še zelo trdo stepeni sneg.
4. Pekač premažemo z maslom, potresemo z drobtinami in napolnimo z riževo maso.
5. Pri temperaturi 180° pečemo 45 minut, tako da narastek postane lepo zlato rjav.
6. Narastek lahko potresemo z mletim sladkorjem in serviramo s kompotom, marmelado, sadnim sokom, sadnimi prelivi, toplim sadjem, ...

