

## Ryż z truskawkami i pianą z białek

### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ryż</b>	20 dag
<b>mleko</b>	2 szkl
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>masło</b>	5 dag
<b>dżem</b>	2 łyżi
<b>truskawki</b>	1/2 kg
<b>białka</b>	4 szt
<b>Skórka pomarańczowa kandyzowan</b>	2 łyżki
<b>rodzynki</b>	3 łyżki
<b>tłuszcz do formy</b>	
<b>sól</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko z masłem, szczyptą soli, 2 łyżkami cukru, zagotować, dodać ryż i ugotować na sypko. Do przestudzonego ryżu dodać dżem, rodzynki, skórkę pomarańczową, wymieszać. Truskawki umyć, oczyścić z szypułek, pokroić na mniejsze kawałki lub zmiksować. Ryż i truskawki układać warstwami w posmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym. Białka ubić na sztywną pianę, wyłożyć na wierzch, posypać pozostałym cukrem i wstawić do nagrzanego piekarnika na kilkanaście minut. Podawać od razu po przygotowaniu.