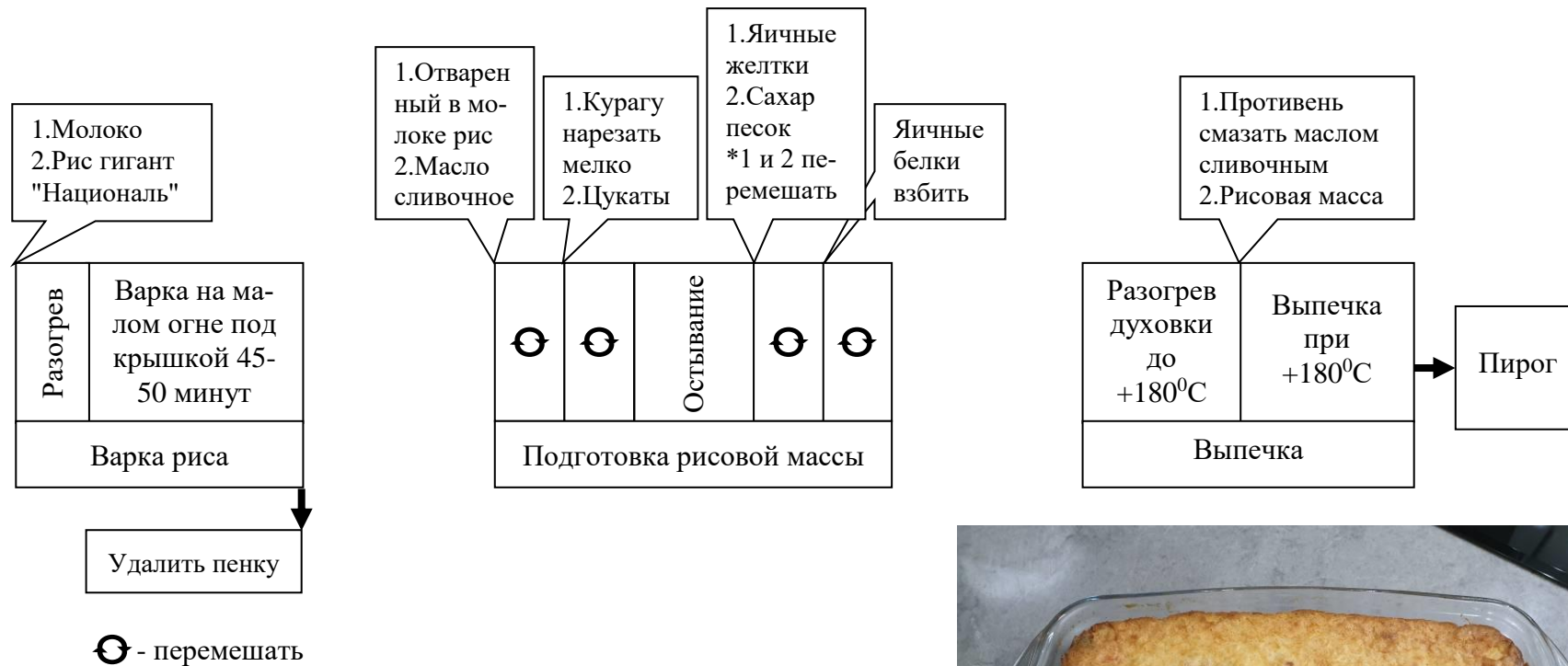


## Рисовый пирог "Московский" (khurs.ru - 2022)



1. Рис гигант "Националь" – 300
2. Молоко – 1,3 кг
3. Цукаты – 70 г
4. Курага – 70 г
5. Сахар песок – 90-95 г
6. Масло сливочное – 50 г (в рисовую массу) + 15 г для смазки противни
7. Яйца куриные – 5 шт.



## Рисовый пирог "Московский"



1. Берём рис гигант "Националь"



2. Отмеряем рис гигант "Националь"



3. Отмеряем сахар песок



4. Берём масло сливочное



5. Отмеряем масло сливочное



6. Берём курагу



7. Режем курагу мелко



8. Берём Цукаты



9. Берём яйца куриные



10. Отделяем яичные желтки от белков



11. Берём молоко



12. Ставим кастрюлю с молоком на огонь

## Рисовый пирог "Московский"



13. Кладём рис и соль в кастрюлю, доводим до кипения, удаляем пенку



14. Накрываем кастрюлю крышкой, варим на малом огне



15. Периодически перемешиваем содержимое кастрюли



16. Рисовую массу выкладываем в миску



17. Кладём масло сливочное в миску с рисовой массой



18. Перемешиваем



19. Кладём курагу и цукаты в миску с рисовой массой



20. Перемешиваем



21. Берём яичные желтки



22. Кладём сахар в яичные желтки



23. Перемешиваем сахар и яичные желтки



24. Желток с сахаром кладём в миску с рисовой массой

## Рисовый пирог "Московский"



13. Перемешиваем



14. Берём блендер



15. Взбиваем яичный белок в блендере



16. Кладём взбитый яичный белок в миску с рисовой массой



17. Перемешиваем



18. Берём противень



19. Смазываем противень маслом сливочным



20. Переливаем рисовую массу в противень



21. Ставим противень на полку в духовку прогретую до  $+180^{\circ}\text{C}$



22. Задвигаем полку в духовку



23. Закрываем дверцу духовки, выпекаем при  $+180^{\circ}\text{C}$  1 час



24. Извлекаем пирог из духовки