



Hozzávalók:

20 dkg fényezetlen „A” rizs, 4 dl tej, csipet só, 4 evőkanál kristálycukor, 8 közepes nagyságú, nem túl puha de magvaváló őszibarack vagy 16 fél őszibarackbefőtt, 1 csomag vaníliás cukor, 6 evőkanál finomliszt, 3 tojás, 10 evőkanál zsemlemorzsza vagy édes morzsa (piskóta- vagy kekszmorzsa)

a sütéshez: bő olaj

a tálaláshoz: porcukor és sárgabarackíz

1. A rizst átválogatjuk, megmossuk, majd egy kis lábasba szórjuk. Annyi (kb. 2 deci) forrásban lévő vizet öntünk rá, amennyi éppen ellepi és kevergetve főzzük. Közben a tejet fölforraljuk. Amikor a rizs a vizet elfőtte, a tejet ráöntjük, csipetnyit megsózzuk, majd lefödve, kis lángon pár percig főzzük. Ha szinte az összes tejet beitta, a tűzről lehúzzuk, a lábas fedele alá duplán hajtogatott konyharuhát teszünk, és a rizst a saját gőzében hagyjuk teljesen megpuhulni. Ha kész, a cukorral ízesítjük.
2. A barackokat meghámozzuk, félbevágva magjukat kiemeljük. A fél barackokat egy kevés vaníliás cukorral meghintjük, majd kb. 1 evőkanál sűrű tejberizzsel töltve eredeti formájukra visszaillesztjük. (A töltelékből marad majd, de nem kényelmes kisebb mennyiséget főzni belőle.)
3. Ezután a lisztbe, a felvert tojásba meg a zsemlemorzsába forgatva bundázzuk, majd az utóbbi kettőben ismét megforgatjuk, nehogy a tölteléke, sütés közben kifolyjon. A biztonság kedvéért hústúvel is összetűzhetjük.
4. Bő, forró olajban kb. 3 perc alatt aranybarnára sütjük. Szűrőlapáttal kiemeljük, konyhai papírtörőre szedve lecsepegtetjük.
5. Porcukorral meghintve, melegen, 1-1 evőkanál sárgabaracklekvár kíséretében tálaljuk.

4 főre

Rizzsel töltött rántott őszibarack

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 798 kcal