

ryz z jablkami, malinami i bita smietana



DOROTKA000025



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana 18 proc	1 szklanka
jabłka	1/2 kg
maliny świeże	25 dag
cukier	1/2 szklanki
śmietana kremowa 30% lub 36%	1 szklanka
cynamon	2 łyżeczki
cukier waniliowy	2 szt
ryż ugotowany	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryz przelozyc do naczynia zaroodpornego, dodac starte jabłka,cukier,cynamon i smietane 18 %. Wymieszac wszystkie skladniki razem na jednolita mase. Udekorowac ryz z jablkami malinami - ukladac owoce jedna przy drugiej. Posypac maliny cukrem waniliowym. Zapiekac danie w 190 st. przez ok 20 - 30 minut. Ubic kremowke z drugim cukrem waniliowym. Gdy danie lekko ostygnie przekladac na talerze i udekorowac bita smietana.