

Ryz zapiekany ze śliwkami

RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	80 dag
ryż	30 dag
śmietana	1 szkl
jajko	3 szt
cukier	4 łyżki
masło	10 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
cukier wanilinowy	15 g
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować na sypko w osolonej wodzie z dodatkiem 1 łyżki masła. Całe jajka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, wymieszać z przestudzonym ryżem. Formę wysmarować tłuszczem, wysypać bułką tartą. Do tak przygotowanej formy wyłożyć połowę ryżu, ułożyć na nim warstwę wypestkowanych śliwek, przykryć pozostałym ryżem, skropić masłem posypać tartą bułką. Zapiec w temp.200 stopni około 10 min [tak , aby ryż lekko się zrumienił]. Podawać porcje polane śmietaną.