

Zapiekanka ryżowa z jabłkiem

IKNKIRKE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	1 szkl.
mleko 3,2%	3 szkl.
cukier	1 szkl.
cynamon Prymat	szczypta
jabłka	1,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż wypłukać w zimnej wodzie. Wsypać do garnka, wlać mleko, gotować, aż ryż zmięknie. Garnek przykryć ściereczką, zawinąć w koc lub kołdrę na 2 godz., aby ryż dobrze napęczniał. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i zetrzeć na tarce. Owoce wymieszać z cynamonem i cukrem. Na blasze ułożyć ryż i warstwę jabłek. Wierzch zapiekanki pokryć cienkimi plastrami masła. Wstawić do piekarnika na ok. 60 min., zapiekać w temperaturze 200 stopni.