

## Zapiekanka ryżowo-jabłkowa

**BARBARA11561**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jabłka</b>	1 kg
<b>ryż</b>	1 szkl
<b>mleko</b>	1 szkl
<b>cynamon</b>	1 łyżka
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>sól</b>	szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować w mleku dodając jeszcze 1 szklanekę wody. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i wysypać bułką tartą. Na dno wyłożyć połowę ryżu, posypać połową cukru i kawałkami masła, przykryć połową jabłek i posypać cynamonem. Następną warstwę położyć tak samo i zapiekać w piekarniku 1 godz. w 190st.C. Podając można poleać gęstą śmietaną.