

## Zapiekanka z jabłkami i serem



**JOANNASZ3190**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jabłko</b>	7 sztuka
<b>ryż</b>	3 worek
<b>mleko</b>	1/2 szklanka
<b>śmietana 12%</b>	2 łyżka
<b>masło</b>	3 łyżka
<b>ser żółty</b>	6 plaster
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>cynamon</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Ryż gotujemy w sposób tradycyjny. W tym czasie obieramy jabłka i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Na patelni rozgrzewamy masło i podsmażamy na nim jabłka doprawione cynamonem.
- KROK 2** Gdy ryż będzie już gotowy umieszczamy go na dole wysokiego naczynia żaroodpornego, wysmarowanego masłem.
- KROK 3** Przykrywamy usmażonymi jabłkami, czynność powtarzamy dwukrotnie, aby wyszły 2 warstwy ryżu i dwie warstwy jabłek.
- KROK 4** Na wierzchu zapiekanki układamy kawałki masła (około 1 łyżki) i polewamy mieszanką mleka, śmietany i cukru. Wkładamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika i zapiekamy 20 minut.
- KROK 5** Po 20 minutach na wierzchu układamy plastry sera żółtego i pieczemy około 10 minut aż ser się rozpuści. Jemy jako drugie danie obiadowe.

