Placuszki ryżowe

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czubatych łyżek mąki pszennej (ew. troszkę więcej jeśli ciasto będzie zbyt rzadkie)	5-6
szkl. mleka	1/2
łyżeczka sody oczyszczonej	1
otarta z 1 cytryny	skórka
op. cukru waniliowego 16 g	1
szczypta soli	1
gruszki	2
z 1 cytryny	sok
łyżek cukru (może być nieco mniej albo więcej - wedle smaku)	3-5
olej	do smażenia:
jabłko	1 szt. (duże)
kisiel	2 jabłkowy lub cytrynowy
aromat cytrynowy	kilka kropli
jajko	2 małe
ryż ugotowany	1 szkl.
cukier puder	do posypania:
cynamon	do posypania:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce umyć, obrać, wykroić gniazda nasienne a miąższ pokroić w kosteczkę. Skropić sokiem z cytryny, posypać cukrem, podlać 0,5-1 szkl. wody i udusić. Proszek kisielowy rozmieszać z dwiema łyżkami zimnej wody i, cały czas mieszając, dodać do owoców, zagotować. Ryż rozmieszać widelcem, zalać mlekiem. Dodać jajka, cukier waniliowy, sól, skórkę cytrynową, aromat i mąkę, wymieszać dokładnie, na koniec dodać sodę i ponownie wymieszać - ciasto powinno być dość gęste, ale lejące. Kłaść porcje ciasta (2 łyżki) na rozgrzaną patelnię z olejem i smażyć do zrumienienia z obu stron. Podawać posypane cukrem pudrem i polane sosem owocowym.