

Zapiekanka ryżowo-jabłkowa



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1 kg
ryż	1 szklanka
mleko	1 szklanka
masło	2 łyżki
cukier	4 łyżki
cynamon Prymat	1 łyżka
sól	1 szczypta
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować w lekko posolonej wodzie z mlekiem (razem 2 szklanki płynu). Jabłka obrać, oczyścić z gniazd nasiennych i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Naczynie żaroodporne lub prociż wysmarować masłem i wysypać bułką tartą. Na dno ułożyć połowę ryżu, posypać połową cukru i kawałkami masła. Przykryć połową jabłek i posypać połową cynamonu. Następną warstwę ułożyć tak samo. Zapiekać 1 godz. w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C. Przed podaniem można polać gęstą śmietaną.