

Ryż z jabłkami pieczony



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	0,5 kg
jabłka	0,5 kg
cukier	do smaku
cynamon Prymat	do smaku
śmietana	do smaku
sok z cytryny	1 sztuki
cukier waniliowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy. Gotowy przelewamy zimną wodą i pozostawiamy w druzlaku by obciekł. Jabłka myjemy, obieramy ze skórki i ścieramy na tarce o grubych oczkach a następnie polewamy sokiem wyciśniętym z cytryny. Formę smarujemy lub obkładamy papierem i wkładamy na dno ryż i tak na zmianę z jabłkami. Na górze jednak musi być ryż. Górną warstwę posypujemy dość obficie cynamonem oraz cukrem waniliowym i cukrem zwykłym. Gotowe wkładamy do piekarnika i czekamy aż się ryż zarumieni ok 20 min. Gotowe podajemy ze śmietaną i cukrem. (chyba że jabłka są słodkie to dajemy mniej cukru - ale to rzecz gustu i smaku).