

Ryz ze śliwkami



JUSTYNA37



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	1 szklanka
śliwki	50 dag
olej	1 łyżeczka
masło	3 łyżki
sól	
cukier	15 dag
śmietana	4 łyżki
cynamon	
margaryna	1/4 kostki
cukier wanilinowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować do miękkości w lekko osolonej wodzie. Do ryżu można dodać troszkę oleju, aby nie przykleił się do siebie. Ugotowany ryż odcedzić. Śliwki bardzo dokładnie umyć, przekroić na pół, żeby wyjąć ze środka pestki. Naczynie żaroodporne dobrze wysmarować margaryną, a następnie poukładać na niej umyte i przekrojone śliwki. Śliwki posypać z wierzchu cukrem wymieszanym z cukrem wanilinowym oraz cynamonem. Na śliwki wlać śmietanę, a następnie przykryć to wszystko ugotowanym ryżem. Masło roztopić na patelni, a w następnej kolejności połączyć nim warstwę z ryżu. Całość można posypać jeszcze z wierzchu cynamonem albo cukrem pudrem. Danie z ryżu włożyć do piekarnika i piec od czasu, aż się zarumieni.