Ryż zapiekany z owocami



CAFFEE_TEA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	1 szkl
mleko	1 szkl
masło	1 łyżka
sól	1 szczypta
jaja	2 szt
cukier	2 łyżki
tłuszcz	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty ryż wsypać do wrzącej wody (1 szkl) i ugotować. Żółtka utrzeć z cukrem, dołożyć miękki, przestudzony ryż oraz pianę z białek i ostrożnie wymieszać. Połowę ryżu włożyć do wysmarowanego tłuszczem i wysypanego tartą bułką prodiża. Ułożyć na nim warstwę dżemu z borówek, przykryć drugą warstwą ryżu, wyrównać powierzchnię skropić tłuszczem i zapiec ok 20 min. Podawać ze śmietaną z cukrem i wanilią lub cynamonem.