

Prawdziwy ryż na słodko z jabłkami



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	1 szkl
mleko 3,2%	2 szkl
masło extra	3 łyżki
cukier waniliowy	1 duży
Cynamon mielony Prymat	
jabłka	2 usmażone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować na sypko z mlekiem, masłem i cukrami. Przestudzić. W naczyniu żaroodpornym ułożyć warstwę (1/2) ryżu. Na ryż położyć jabłka (mogą być inne owoce). Przykryć drugą połową ryżu. Na wierzch położyć 2 łyżki masła (nie margaryny!!!). Wstawić do nagrzanego piekarnika - 180°C i zapiekać ok. 25 min. Podawać polany śmietanką, którą można lekko ubić. SMACZNEGO!