

Ryżowa zapiekanka z jabłkami



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	3/4 kg
mleko	1 szklanka
masło	2 łyżki
śmietana	1/2 szkanki
ryż	2 (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka umyć, obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Obrane owoce pokroić w plasterki. Mleko podgrzać z masłem, przyprawić do smaku cukrem. 3/4 ryżu wyłożyć do natłuszczonej żaroodpornej formy, poleć ciepłym mlekiem z masłem. Na ryżu rozłożyć jabłka, posypać je 3 łyżkami cukru i cynamonem, przykryć resztą ryżu. Na wierzchu rozprowadzić śmietanę. Formę od razu wstawić do gorącego piekarnika i zapiekać około 20 minut w temperaturze 200 stopni C.