

Zapiekanka ryżowa



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22121**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- po 2 szklanki ryżu i mleka
- 3/4 kg jabłek
- cukier waniliowy
- 2 laski cynamonu
- łyżeczka cynamonu
- łyżeczka soli
- po 2 łyżki cukru i masła

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać mleko i dwie szklanki wody, wsypać łyżeczkę soli, zagotować. Ryż opłukać w zimnej wodzie, osączyć, wsypać do garnka z gotującą się wodą i mlekiem. Dodać łyżkę masła, gotować kilka minut. Garnek wstawić do większego garnka z wodą i gotować, dopóki ryż nie będzie sypki. Ryż wyjąć z garnka i odstawić, aby lekko ostygł. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w plastry. Posypać cukrem, cukrem waniliowym oraz cynamonem. Żaroodporne naczynie posmarować masłem. Ułożyć warstwę ryżu, na niej warstwę plastrów jabłek i drugą warstwę ryżu. Naczynie wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180 st. C i zapiekać około 20 minut. Ozdobić plasterkami jabłek i cynamonem. Danie można podawać na ciepło, np. z bitą śmietaną, lodami waniliowymi lub rozmrożonymi truskawkami.

Twoje notatki do przepisu: