
Zapiekanka z ryżu i jabłek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3164 razy.

RYŻ: 2 szklanki

WODA: 2 szklanki

MLEKO: 2 szklanki

MARGARYNA: 1 łyżka

JABŁKA: 3/4 kg

CUKIER: do smaku

CYNAMON: (mielony) do smaku

BITA ŚMIETANA:

Zamienniki:

zamiast margaryny - masło

do smaku cukier waniliowy.

Wymieszać mleko z wodą, zagotować, wrzucić ryż, dodać margarynę, gotować ok. 2 minut, potem wstawić do nagrzanego piekarnika lub do większego garnka z wrzącą wodą. Gotować, aż ryż będzie sypki. Jabłka obrać, pokrajać w ćwiartki, odrzucając gniazda nasienne, podlać niewielką ilością wody i dusić na małym ogniu, aż jabłka będą miękkie, ale nie rozgotowane. Formę do pieczenia (lub żaroodporne naczynie) wysmarować tłuszczem, wyłożyć 2/3 ryżu, na to jabłko posłodzone do smaku i posypać mielonym cynamonem bądź cukrem waniliowym. Na wierzch wyłożyć resztę ryżu. Zapiec w piekarniku, aż wierzch się zrumieni. Piec na ostrym ogniu, aby nie wysuszyć ryżu. Krajać porcje i na talerzu każdą polać bitą śmietaną z cukrem waniliowym.

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:29:17

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:29:17

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-20 16:50:04

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-20 16:50:05

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:43:37

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:43:38