
Ryż po szwedzku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2668 razy.

szklanka ryżu,

szklanka wrzącej wody,

5 szklanek mleka,

2 roztrzepane jaja,

pół szklanki cukru,

pół łyżeczki cynamonu,

2 łyżki masła,

5 łyżek obranych i posiekanych migdałów lub orzechów włoskich,

5 łyżek rodzynek,

sól

Wypłukany i dokładnie osączony ryż włożyć do głębokiego garnka, zalać wrzątkiem, zagotować, zmniejszyć płomień, gotować na bardzo małym ogniu przez 15 min. Wlać mleko, zamieszać, zagotować, podgrzewać na bardzo małym ogniu przez 45 min. Mieszając ryż wlać jaja, dodać pozostałe składniki, starannie wymieszać, przelać do żaroodpornego naczynia, naczynie wstawić do blaszki z wrzącą wodą umieszczona w nagrzanym piekarniku (190 C), piec 45 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>