Ryż mleczny z jabłkami i suszonymi owocami

H A B I B I

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min

2 porcje

Składniki:

Jabłka - 2 średnie szt.
Ryż mleczny - 150 g
Mleko - 150 ml
Miód płynny - do smaku
Suszone owoce - do smaku
Sól do gotowania ryżu -
Masło - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Ryż mleczny to rodzaj ryżu krótkoziarnistego o okrągłych ziarenkach.

Do ryżu zostały dodane suszone śliwki, morele, daktyle i żurawina.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotować ryż al dente w lekko osolonej wodzie. Odcedzić. Jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach i przełożyć na patelnię. Dodać ryż, pokrojone suszone owoce, mleko i masło - dusić, stale mieszając, aż jabłka zmiękną, ap ryż wchłonie mleko. Na koniec doprawić miodem.