




Ryż zapiekany z jabłkami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

ryż biały - 200 g
jabłka - 1 kg
cukier - 2-3 łyżka

cynamon mielony - 1 łyżka
masło - 2-3 łyżka
sól - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż wypłukać wsypać do wrzącej osolonej wody i ugotować na sypko. Jabłka obrać, pokroić na kawałki, włożyć do rondla, wlać 2-3 łyżki wody i rozgotować. Następnie dodać cukier, mielony cynamon, wymieszać. Naczynie żaroodporne posmarować łyżką masła, włożyć połowę ugotowanego ryżu, wyłożyć usmażone jabłka (zostawić 2 łyżki do dekoracji), przykryć resztą ryżu, ozdobić pozostałymi jabłkami. Po wierzchu polać roztopionym masłem, włożyć do nagrzanego piekarnika. Zapiekać około 20 minut w temp 190-200 stopni