





Ryż zapiekany z jabłkami

 Renixx

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

ryż - 20 dag
mleko - 1 szklanka
jajka - 3 szt.
cukier - 2-3 łyżka
jabłka - 40 dag

cynamon mielony - 2 łyżeczka
śmietana - 2 łyżka
bułka tarta - 2 łyżka
sól - do smaku
masło do posmarowania naczynia
żaroodpornego -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż wypłukać, włożyć do wrzącej osolonej wody i ugotować, pod koniec gotowania dodać mleko. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w plasterki. Jajka z cukrem utrzeć, dodać przestudzony ryż i cynamon, wymieszać. 1/3 ryżu wyłożyć do wysmarowanego tłuszczem i oprószonego bułką tartą naczynia żaroodpornego. Ułożyć warstwę pokrojonych jabłek, przykryć warstwą ryżu, znów ułożyć jabłka, wyłożyć resztą ryżu, wyrównać. Po wierzchu posmarować śmietaną, włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i zapiec.