Świąteczny ryż z bakaliami i jabłkiem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ryż czerwony - 200 g
- mak - 2 łyżka
- mieszanka studencka - 150 g
- jabłka - 4 szt.
- cukier kokosowy - 3 łyżka
- cynamon - 1 szczypta
- cytryna - 1/2 szt.

Dodatkowe info:

Prosty i szybki w przygotowaniu deser świąteczny!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotuj i odcedź.

KROK 2: Jabłka obierz ze skórki, pokrój w kostkę i podsmaż na rozgrzanej patelni z dodatkiem cynamonu i cukru kokosowego.

KROK 3: Gdy jabłka zmięknął na patelnię dodaj ugotowany ryż, mak oraz mieszankę studencką – całość wymieszaj.

KROK 4: Ryż podawaj skropiony sokiem z cytryny.