Zapiekanka z ryżu i jabłek

Renixx

Polecane na: **danie główne, desery, śniadanie, zapiekanki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

łatwy

1 porcja

Składniki:

ryż - 10 dag
mleko - 1/2 szklanka
masło - 1 łyżka
jabłka - 4 szt.
sól, cukier, cynamon mielony - do smaku
bułka tarta - 1 łyżka
śmietana kremowa - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyty ryż wsypać do 2/3 szklanki osolonej wrzącej wody, gdy wchłonie płyn wlać mleko i gotować do miękkości. Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Naczynie żaroodporne posmarować masłem, oprószyć bułką tartą. Wyłożyć ryż, na wierzchu ułożyć pokrojone jabłka, oprószyć cynamonem. Włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i zapiekać przez 10-15 minut. Gdy jabłka są miękkie zapiekankę wyjąć z piekarnika, posypać cukrem. Podawać z bitą śmietaną z cukrem.