

Ryż z jabłkami



Autor: **Kawa-z-mlekiem**
Przepisów: **145** Ocena: **2806**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- półtorej szklanki suchego ryżu (np. długoziarnistego)
- 3 szklanki wody
- 3-4 jabłka
- 250 ml śmietanki 30%
- cukier trzcinowy oraz 1 łyżeczka białego cukru do ryżu
- 1 łyżeczka masła do ryżu - 1 łyżka masła do jabłek i masło do wysmarowania naczynia żaroodpornego
- oliwa
- cynamon
- kilka plastrów zimnego masła

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od ugotowania ryżu. Do garnka wlewamy 3 szklanki wody. Gdy zacznie wrzeć do dodajemy łyżeczkę masła i cukru i wsypujemy suchy ryż. Zmniejszamy moc palnika do trójki i gotujemy w ten sposób, aż ryż stanie się miękki i wchłonie całą wodę. Nie mieszamy.

Jabłka myjemy, obieramy ze skórki, pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w plasterki.

Na patelni rozgrzewamy trochę oliwy wraz z łyżką masła. Wrzucamy jabłka i je smażymy. Sypimy kilka łyżek cukru trzcinowego i sypimy cynamonem. Skarmelizowane jabłka odkładamy na bok.

W tym czasie ryż powinien się już ugotować.

Naczynie żaroodporne smarujemy masłem. Na dno wykładamy połowę ryżu, polewamy połową śmietanki i wykładamy na to skarmelizowane jabłka.

Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni.

Na jabłka sypimy jeszcze trochę cukru trzcinowego, jeszcze trochę cynamonu i przykrywamy to resztą ryżu. Polewamy śmietanką. Gdy piekarnik już będzie zagrzany, na wierzch kładziemy plastry zimnego masła, przykrywamy i wkładamy do piekarnika.

Pieczemy w ten sposób 30 minut (może być termoobieg). Po tym czasie ściągamy pokrywę i

dopiekamy jeszcze 10 minut i gotowe.

Możemy podawać posypane cukrem, choć nie jest to konieczne, bo danie jest naprawdę bardzo słodkie.

Serdecznie polecam i smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: