

Ryż zapiekany z brzoskwiniami i budyniem



Autor: **Rena1**

Przepisów: **255** Ocena: **1171**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ryż jaśminowy 15 dag
- budyń malinowy 1 szt
- mleko 1/2 l
- cynamon mielony 2 łyżeczki
- masło 2 łyżki
- brzoskwinie 50-60 dag
- Kruszonka
- mąka pszenna 3 łyżki
- masło 1,5 łyżeczki
- cukier waniliowy 1 łyżeczka
- cukier 1 łyżka
- płatki migdałowe 1,5 łyżki
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Kruszonka: Mąkę, masło, cukier i cukier wanilią wsypać do miski rozcierać palcami do momentu powstania kruszonki. Pod koniec dodać płatki migdałowe.



- 2 Ryż ugotować w wodzie z dodatkiem 100 ml mleka i odrobiny soli. Lekko przestudzić, dodać cynamon, 1 łyżkę masła, cukier, wymieszać.



- ③ Formę do zapiekania posmarować masłem, wyłożyć połowę ryżu.



- ④ Brzoskwinie obrać, usunąć pestki, pokroić w kosteczkę, wyłożyć na ryż.



- ⑤ Na brzoskwinie wyłożyć pozostały ryż, wyrównać. Z 400 ml mleka i mączki budyniowej ugotować budyń, gorący wylać na wierzch.



6 Posypać kruszonką i wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika.



7 Zapiekać około 15-20 minut.



Twoje notatki do przepisu: