



Legumina z ryżu

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mleko - 1000 mililitrów
- sól do ryżu - 1 szczypta
- rodzynki - 1 szklanka
- jabłka - 1 kilogram
- skórka z 1/2 cytryny - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 sztuka
- miód - 2 łyżki
- jajka - 6 sztuk
- masło - 4 łyżki
- cukier - 5 łyżek
- ryż - 1 kilogram
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 szczypta
- słodka śmietanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ryż opłucz i osącz. Wrzuć na gotujące mleko. Dodaj łyżkę cukru, łyżkę masła i odrobinę soli. Zamieszaj. Gotuj pod przykryciem do zgęstnienia, a następnie wstaw do nagrzanego piekarnika, aby doszedł (powinien być miękki, ale nie rozsypywać się).
2. Żółtka wymieszaj z 4 łyżkami cukru.
3. Masło dobrze utrzyj i połącz z żółtkami.
4. Dodaj cukier waniliowy, otartą skórkę z cytryny i miód. Dodaj rodzynki. Wymieszaj z ryżem.
5. Do wysmarowanej i obsypanej bułką tartą formy nałóż warstwę masy ryżowej, warstwę pokrojonych lub startych jabłek z cynamonem i następną warstwę ryżu. Polej odrobiną słodkiej śmietanki. Piecz w piekarniku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl