

Rýže zapečená s jablky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 špetka
- mléko 1 l
- cukr krupice 3 lžice
- vejce 3 ks
- jablko 500 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- máslo 100 g
- rýže 250 g
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rýži důkladně propláchneme a lehce osolíme. Za stálého míchání rýži uvaříme v mléce.

Bílky oddělíme od žloutků. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Změklé máslo ušleháme s dvěma lžicemi cukru, vanilkovým cukrem a žloutky. Do máslového základu vmícháme rýži a nakonec lehce vmícháme tuhý sníh. Zapékací mísu vymažeme máslem. Do mísy navrstvíme připravenou rýži.

Jablka omyjeme, oloupeme a nakrájíme na menší kousky. Jablka klademe na rýži v zapékací míse.

Nakonec pokrm pocukrujeme a dáme péct do trouby. Pečeme zhruba 30 minut, až jablka na povrchu zkaramelizují.