



Rižev narastek z jabolki

Chef Andreja Pucelj

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V kolikor boste skuhali svež riž, ga potrebujete 1 skodelico. Lahko pa porabite ostanke riža in ga le splaknite z mrzlo vodo in odcedite.

Riž zmešajte z rozinami in ga dajte v manjši pekač, ki ga morate predgodno namastiti.

V manjši posodici zmešajte mleko, jajce, sladkor in rum.

S 2/3 mase prelijte riž, čez pa narezite jabolka na rezine in čez jabolka prelijte preostalo maso. Pecite 25 min na 180 stopinj. Če se vam zdi, da je masa presuha jo lahko zalijete z malo sladkega mleka.

Narastek je še boljši, ko se ohladi. Zraven paše jabolčni kompot.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 jedilna žlica sladkorja
- 2 jedilna žlica ruma
- 1 jajce
- 1,5 skodelica mleka
- 1/3 skodelica rozin
- 4 skodelice kuhanega riža (če vam ostane od rižote ga splaknite z vodo in odcedite)
- 2 jabolki
- 2 zavitka vanilijevega sladkorja