



Ryż zapiekany z dynią smażoną

Autor: agatab

Danie: **Podwieczorek, Deser, Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ryż gotujemy według przepisu na opakowaniu, osączamy na sicie. Do ugotowanego dodajemy cukier (więcej lub mniej w zależności od upodobań), śmietanę, cynamon i mieszamy.

Krok 2

Półowę ryżu przekładamy do wysmarowanego tłuszczem naczynia żaroodpornego, układamy konfiturę dyniową (u mnie smażona z cukrem jesienią i przełożona do słoików) i pozostały ryż. Całość posypujemy delikatnie cukrem, cynamonem i siemieniem.

Krok 3

Zapiekamy około 30-40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st.C (bez termoobiegu). Zapiekanekę podajemy polaną jogurtem naturalnym wymieszanym z cukrem pudrem i posypaną rodzynkami.

300 g ryżu

5 łyżek cukru

200 g śmietany ŁACIATA

500 ml słoik dyni smażonej

siemię lniane

cynamon

jogurt naturalny

cukier puder

rodzynki

tłuszcz do wysmarowania naczynia
żaroodpornego