

## www.SztukaKulinarna.pl

### Budyń z gotowanego ryżu i jabłek

ilość porcji **8** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szklanka	mleko	
3	dkg	masło	
2	szt	jajko	
0.5	szklanka	cukier	
4	szt	jabłko	
1	opakowanie	cukier waniliowy	
10	dkg	rodzynek	

Przepis Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, dodać cukier waniliowy, ewentualnie rodzynek, wymieszać z ryżem i z oczyszczonymi, pokrojonymi w cienkie plasterki jabłkami. Z białek ubić sztywną pianę, ostrożnie wymieszać z masą. Formę budyniową, wysmarować margaryną i wysypać tartą bułką, nappełnić masą, przykryć, po czym wstawić do szybkowaru, do którego wlać 1 - 2 szklanki wody. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 12 - 15 min. Od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, okroić nożem formę budyniową, masę wyłożyć na okrągły półmisek i polać syropem owocowym lub śmietaną. Składniki

3 - 4 szklanki ryżu ugotowanego do miękkości w mleku (1 szklanka ryżu, 3 szklanki mleka, szczypta soli, 3 dag masła, ogrzewać w szybkowarze 15 minut), 2 jaja, 0,5 szklanki cukru, 4 duże winne jabłka, 1 opakowanie cukru waniliowego ewentualnie 10 dag rodzynek, masło i tarta bułka do formy, syrop owocowy lub śmietana do polania.