



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

## **Zapiekanka z ryżu z rodzynkami**

Podawać posypaną cukrem z wanilią.

**Sposób przygotowania:** pieczone

### **Składniki:**

- ryż , 25 dag
- mleko, 1 szkl.
- masło, 4 dag
- jajka, 3 szt.
- cukier, 15 dag
- wanilia, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- rodzynki, 5 dag
- tłuszcz, 1 dag
- bułka tarta , 1 dag
- mąka , 3 dag

### **Sposób przygotowania:**

Ryż ugotować na sypko na mleku i wodzie (w równej ilości). Masło stopić, wsypać mąkę, lekko zasmażyć, rozprowadzić zimnym mlekiem i mieszając raz zagotować. Żółtka utrzeć z cukrem i odrobiną wanili, dodać przestudzony ryż, zasmażkę i umy rodzynek; wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszaj z masą. Całość wyłożyć do przygotowanej formy, zapiec w piekarniku lub w prodiżu.

