





Ryż z jabłkiem i cynamonem

Smaki dzieciństwa

 Czas na High: 2,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- jabłko, 2 szt
- mleko kokosowe, 250 ml
- mleko, 0,5 l
- cynamon, łyżka
- cukier, 2 łyżki
- ryż, 100 g
-



Wykonanie:

Jabłka obierz ze skórki i wydryluj, następnie pokrój w drobną kostkę. W wolnowarze Crock-Pot wymieszaj jabłko, surowy ryż, cynamon i cukier. Całość zalej połączonymi wcześniej mlekami. Ustaw poziom high i gotuj przez 2 godziny i 30 min.

Złote myśli

- Danie na ciepło i zimno. Dla odmiany możesz zastąpić jabłko gruszką lub śliwką.

przepis Darka Kuźniaka