



Час приготування: 1 година 10 хвилин

Інгредієнти (3 порції):

Гарбуз - 200гр.

Яблуко - 1 шт.

Масло вершкове - 4 ст. ложки

Крупа рис круглозернистий - 100гр.

Молоко - 2 стакани

Цукор - 3 ч. ложки

Кориця мелена - 1/3 ч. ложки

Сіль

Спосіб приготування:

Очищені гарбуз і яблуко нарізуйте дрібними кубиками і злегка обсмажте на половині масла.

Рис розкладіть в горщики, додайте гарбуз з яблуком, сіль, цукор, корицю, влийте кипляче молоко. Горщики накрийте кришками, поставте в холодну духовку, потім збільшіть нагрів до 220 градусів і варіть 40 хв.

Подавайте з маслом, що залишилося.