Rýžový pudink s jablky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

90 g	kulatozrnná rýže (doporučujeme naši rýži Varoma)
	špetka soli
500 ml	mléko
kousek	celá skořice
1 lžíce	krystal (do rýže)
3 ks	jablka
3 lžíce	máslo
3 lžíce	krystal (do jablek)
1/2 lžičky	mletá skořice
70 ml	jablečná šťáva
1 lžíce	škrob
150 ml	smetana ke šlehání
	vanilka
2 lžíce	moučkový cukr
	citronová kůra



Postup přípravy

Rýži dáme do hrnce s 200 ml vody a špetkou soli a přivedeme k varu. Zvolna vaříme 10 minut, pak přidáme mléko a kousek skořice. Přiklopíme a necháme táhnout asi půl hodiny, občas zamícháme. Z tohoto pudinkového základu vyndáme skořici a naopak vmícháme lžíci krystalu. Necháme úplně vychladnout.

Mezitím si připravíme jablka. Na pánvi rozehřejme máslo, na ně vyskládáme plátky jablek a zasypeme lžící cukru. Zvolna opékáme z obou stran, ale nesmíme jablka rozvařit. Pak přisypeme 2 lžíce cukru, mletou skořici a necháme asi 2 minuty karamelizovat. Poté jablka vyndáme, zvýšíme plamen a do pánve vlijeme jablečnou šťávu s rozmíchaným škrobem. Za stálého míchání několik minut povaříme, dokud omáčka nezhoustne a škrob se neprovaří.

Smetanu s trochou vanilky a moučkovým cukrem vyšleháme dotuha a vmícháme do vychladlé rýže.

Do mističek dáme pudink, na něj teplá jablka, celé přilijeme jablečnou omáčkou, poprášíme skořicí a strouhanou citronovou kůrou. Skvěle chutná teplé i studené.