

Sufleu de orez cu mere

Sufleu de orez cu mere

Ingrediente :

500 ml lapte, 500 g mere, 150 g orez cu bob rotund, 200 g brinza de vaci bine stoarsa, 3 oua, 4 linguri zahar, 1-2 lingurite coaja de lamiie rasa

Preparare :

Se da in fiert, la foc potrivit, laptele impreuna cu 2 linguri de zahar, un praf de sare si coaja de lamiie. Se spala orezul si se adauga la lapte. Se face focul mic si se lasa sa creasca orezul. Daca mai trebuie lapte, se mai adauga. Cind orezul este moale, se ia de pe foc. Se amesteca brinza cu galbenusurile si 2 linguri de zahar. Se bat albusurile. Se cojesc merele si se scobesc de simburi. Se taie bucatele mici. Se amesteca orezul racit cu compozitia de brinza si merele. Se adauga cu grija albusul. Se unge o forma termorezistenta si se aseaza compozitia de orez. Se pune un capac si se da la cuptorul incalzit la 200 grade Celsius 45 de minute.