

# RYŻ Z JABŁKAMI



## PRODUKTY

- 2 LITRY WODY
- SZKLANKA RYŻU
- ŁYŻECZKA OLEJU
- ŁYŻECZKA CUKRU BIAŁEGO
- SŁOIK PRZECIERU JABŁKOWEGO
- SZCZYPTA SOLI

## PRZYGOTUJ



GARNEK



MISKA



DURSZLAK



MINUTNIK



SZKLANKA



RĘKAWICE  
KUCHENNE

## PAMIĘTAJ!



UMYJ RĘCE.



ZAŁÓŻ FARTUCH.



NAJPIERW PRZECZYTAJ POLECENIE POD OBRAZKIEM. PÓZNIJ PRZYJRZYJ SIĘ OBRAZKOWI, A DOWIESZ SIĘ, JAK WYKONAĆ DANĄ CZYNNOŚĆ.





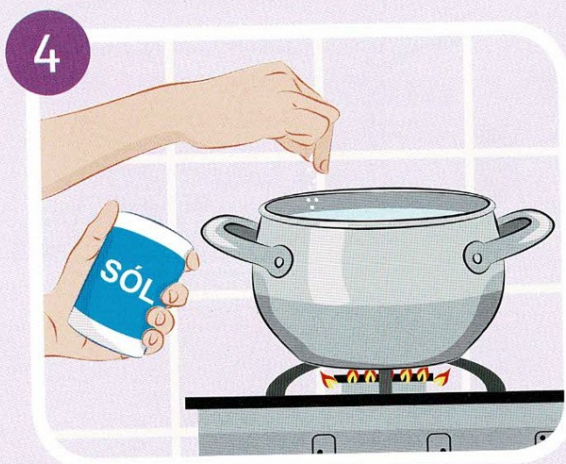
1  
WLEJ WODĘ DO GARNKA.



2  
POSTAW GARNEK NA KUCHENCE.



3  
WŁĄCZ KUCHENKĘ.



4  
DODAJ SZCZYPTĘ SOLI.



5  
DODAJ ŁYŻECZKĘ CUKRU.





**DODAJ ŁYŻECZKĘ OLEJU.**



**ZAGOTUJ WODĘ.**



**WSYP SZKLANKĘ RYŻU DO DURSZLAKA.**



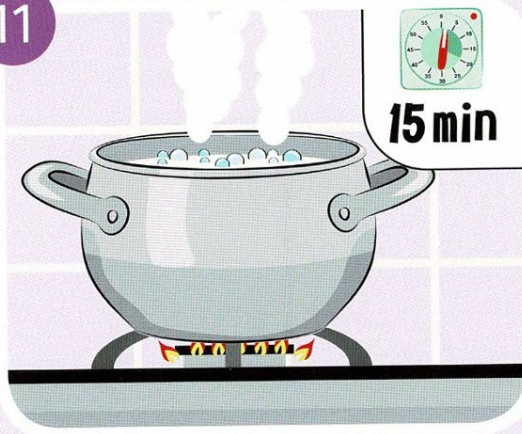
**WYPŁUCZ RYŻ ZIMNĄ WODĄ.**



**WSYP RYŻ DO GARNKA.**

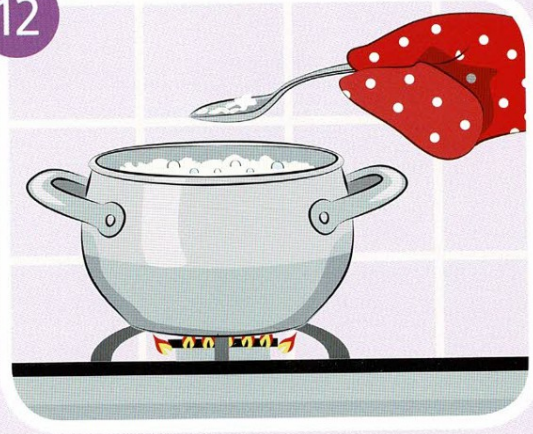


11



NASTAW MINUTNIK NA 15 MINUT  
I GOTUJ RYŻ.

12



SPRAWDŹ ŁYŻKĄ, CZY RYŻ JEST  
UGOTOWANY.

13



WYLEJ RYŻ NA DURSZLAK.

14



PRZELEJ RYŻ ZIMNĄ WODĄ.

15



PRZEŁÓŻ RYŻ DO MISKI.

16



OTWÓRZ SŁOIK PRZECIERU  
JABŁKOWEGO.



17

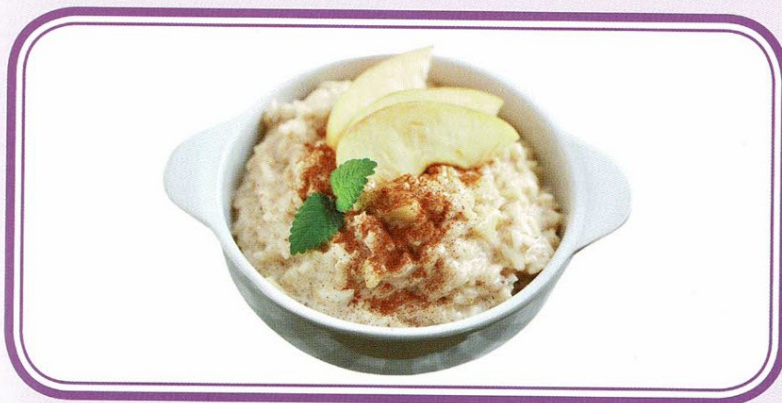


DODAJ PRZECIER JABŁKOWY DO RYŻU.

18



WYMIESZAJ RYŻ Z PRZECIEREM.



RYŻ Z JABŁKAMI JEST GOTOWY.

**SMACZNEGO!**

**UWAGA!** ZOSTAW W KUCHNI PORZĄDEK.

### DOBRE RADY!

MOŻESZ DODAC DO RYŻU:

- JABŁKA STARTE NA TARCE,
- OWOCE SEZONOWE,  
NA PRZYKŁAD JAGODY, MALINY.

RYŻ MOŻESZ UŻYĆ JAKO  
DODATEK DO MIĘSA  
(WTEDY NIE SŁODŹ RYŻU,  
A DODAJ WIĘCEJ SOLI).

RYŻ MOŻESZ ZJEŚĆ  
Z JOGURTEM LUB  
ŚMIETANĄ.