**Рецепт запеканки из творога с рисом**

**Ингредиенты**

Творог (любая жирность) – 500-600 г

Рис – 190 г (1 стакан) + 2 ст. воды для варки

Яйца СО – 3 шт. (-1 желток для заливки)

Сметана – 180 г (-30 г для заливки)

Сахар – 100 г

Ванильный сахар – 12 г (1 пакетик)

Соль – 5 г

Курага (изюм, цукаты) – 100 г

Яблоки – 2 шт.

**Ингредиенты для заливки**

Сметана – 30 г

Желток – 1 шт.

**Для смазывания формы 23×23×4 см**

Сливочное масло – 10 г

Панировочные сухари – 2 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить запеканку из творога с рисом в духовке? Подготовим продукты и сначала отварим рис, желательно не пропаренный. Для этого стакан промытого риса (190 г) заливаем 2-мя стаканами и отвариваем в подсоленной воде 15 мин. Должна получится густая и вязкая рисовая каша. Перекладываем в миску, в которой будем смешивать ингредиенты для творожной запеканки.

**Шаг 2**

Мытую курагу и очищенные яблоки нарезаем небольшими кусочками и перекладываем к рису. Вместо кураги можно взять изюм или цукаты.

**Шаг 3**

Добавляем обычный сахар, ванильный сахар, сметану (150 г), 3 взболтанных яйца категории СО без одного желтка и творог любой жирности. Если творог зернистый или с крупинками, его лучше протереть через сито. Всё хорошо перемешиваем и творожно-рисовая масса готова.

**Шаг 4**

Форму для запекания размером 23×23×4 см смазываем сливочном маслом. Также её можно дополнительно присыпать панировочными сухарями или манкой.

**Шаг 5**

Выкладываем в форму творожно-рисовую массу, разравниваем и смазываем заливкой (взбитой сметаной 30 г с одним желтком) для получения красивой глянцевой и румяной корочки.

**Шаг 6**

Ставим форму в заранее разогретую духовку и запекаем 50-60 минут при температуре 170-180°C без конвекции. Время выпечки зависит от особенностей вашей духовки и толщины творожного слоя.

**Шаг 7**

Достаём. Готовая запеканка из творога с рисом должна иметь золотистую румяную корочку и слегка пружинить под пальцами.

**Шаг 8**

Даём остыть и извлекаем из формы. Для этого накрываем форму любой плоской поверхностью, например, кухонной доской и переворачиваем.

**Шаг 9**

Затем накрываем большой тарелкой или блюдом и переворачиваем обратно.

**Шаг 10**

Творожная запеканка с рисом получилась вкусная, ароматная, румяная и нежная. Сверху можно присыпать сахарной пудрой, украсить ягодами и подавать к столу.

Приятного аппетита!