

---

# RYŻ W SKORUPIE

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1228 razy.

40 dag ryżu,  
1/2 średniego kurczaka,  
duża cebula,  
2 ząbki czosnku,  
25 dag mięsa z królika,  
4 jaja,  
8 dag smalcu lub margaryny,  
3-4 średnie pomidory,  
nać pietruszki

W garnku o grubym dnie zagrzać tłuszcz, wrzucić rozdrobnione mięso królika, podzielonego na części kurczaka, podsmażyć i wyjąć na talerz. Na tłuszczu lekko podsmażyć cebulę, dodać czosnek i pomidory i mięso. Dusić pod przykryciem. Po 20 min wrzucić umyty ryż i dolać 1 l wrzącej wody. Zdjąć pokrywę i gotować na silnym ogniu przez kolejne 20 min. Odstawić, ułożyć na wierzchu nać pietruszki i wlać roztrzepane jaja. Wstawić na kilka minut do gorącego piekarnika (200°C). Gdy jaja się zetną i zrumienią, tworząc skorupę - podawać z przyrządzoną na ostro zieloną sałatą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD