
Nadzienie z gotowanego ryżu i jaj

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1718 razy.

2,5 szklanki gotowanego ryżu
2 cebule
3 jaja
5 dag tłuszczu do przysmażenia cebuli
25 dag pomidorów
1 łyżeczka cukru
5 dag żółtego tartego sera
2 łyżki siekanej zieleniny; sól do smaku

Pomidory sparzyć , obrać ze skórki. Cebulę oczyścić , posiekać i zrumienić na tłuszczu. 2 jaja ugotować na twardo i posiekać . Ryż wymieszać z cebulą, posiekanym mięszem wydrążonym z kabaczków, jajami na twardo i jajem surowym, z zieleniną i solą. Nadziać kabaczki, ustawić w szybkowarze, włożyć pokrojone pomidory, cukier i tłuszcz, posypać tartym serem i dusić .

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD