
PORY FASZEROWANE RYŻEM

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1099 razy.

10 szt. porów,
20 dag ryżu,
10 dag tłuszczu,
2 jaja,
10 dag przecieru pomidorowego,
przyprawa do zup,
łyżka mąki,
koper,
2 łyżki śmietany,
sól,
pieprz

Pory przygotować jak w poprzednim przepisie. Środki z porów pokrajać, dodać tłuszczu i udusić do miękkości. Ugotowany na sypko i ostudzony ryż zmieszać z pokrajanymi porami. Dodać ugotowane no twardo i posiekane jaja, wsypać posiekany koper, dodać pieprz i przyprawę do zup. Przygotowanym nadzieniem napełniać zewnętrzne warstwy porów, sparzanych uprzednio wrzątkiem. Włożyć do naczynia, podać wywarem i wstawić do piekarnika. Gdy są miękkie, dodać przecier, podprawić mąką i śmietaną. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD