
Cebula faszerowana ryżem i jajami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1168 razy.

10 szt. cebul (jednakowej wielkości),
15 dag ryżu,
szklanka mleka,
3 łyżki tłuszczu,
3 jaja,
przyprawa do zup,
pieprz,
majeranek,
10 dag przecieru pomidorowego,
łyżka mąki,
sól,
szklanka wywaru z włoścyszny

Cebulę przygotować jak podano w przepisie na cebule faszerowane grzybami. Ryż sparzyć wrzątkiem na sicie, a następnie zalać mlekiem i na sypko gotować. Część posiekanych środków cebuli przesmażyć; jaja ugotować na twardo, również posiekać i dodać do ostudzonego ryżu. Przygotowanym nadzieniem napełniać cebule, włożyć do rondla, podlać wywarem z warzyw i dusić do miękkości. Resztę tłuszczu zasmażyć z mąką, dodać przecier pomidorowy. Sosem zalać potrawę i podawać ją z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD