
Ryż koszycki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1080 razy.

Kuchnia węgierska

200 g ryżu

sól

3 jaja

1 pęczek zielonej pietruszki

70 g utartego sera

50 g masła

Ryż ugotować w osolonej wodzie, odsączyć, wymieszać z drobno posiekaną zieloną pietruszką i stopionym masłem. Jaja roztrzepać, wymieszać z utartym serem i dodać do ryżu. Jeszcze raz postawić na ogniu i tak długo podgrzewać, aż jaja się zetną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD