
ZAPIEKANKA "RISOTTO Z RYDZAMI"

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1164 razy.

40 dag ryżu
70 dag rydzów
cebula
4 łyżki tłuszczu
3 łyżki śmietany
papryka
pieprz
sól
przyprawa do zup
tarta bułka
łyżka utartego żółtego sera

Ryż ugotować na sypko z dodatkiem papryki. Rydze oczyścić, opłukać i pokrajać w paseczki. Cebulę pokrajać i zrumienić, dodać rydze, śmietanę i razem podduścić. Wymieszać z ryżem, przyprawić do smaku, włożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i wysypanego tartą bułką; zapiec w piekarniku. Podawać zapiekankę posypaną tartym serem - z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD