

---

# ZAPIEKANKA Z RYŻU I KALAFIORÓW

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1085 razy.

30 dag ryżu  
3 łyżki tłuszczu  
50 dag kalafiorów  
pół szklanki śmietany  
2 jaja  
cukier  
koper  
łyżka utartego sera  
sól  
tarta bułka

Ryż ugotować na sypko z dodatkiem tłuszczu; przestudzić. Kalafior ugotować w całości w osolonej wodzie i pokrajać w kostkę. Śmietanę rozmieszać z jajami, posiekanym koprem i utartym serem. Całość wymieszać z ryżem. Naczynie wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką - włożyć masę i zapiec w piekarniku lub prożu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD