
ZAPIEKANKA Z RYŻU I KALAFIORÓW

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1099 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 prodiżu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD