

---

# ZAPIEKANKA JARSKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1188 razy.

20 dag ryżu  
1,5 szklanki mleka  
35 dag kapusty białej lub włoskiej  
2 cebule  
2 marchwie  
kawałek selera  
5 dag groszku zielonego  
3,5 łyżki tłuszczu  
2 grzyby suszone  
3 jaja  
pół szklanki śmietany  
tarta bułka  
pieprz ziarnisty  
gałka muskatołowa  
sól do smaku

Ryż ugotować na sypko na mleku. Kapustę pokrajać w kostkę. Warzywa oczyścić, opłukać, zetrzeć na tarce jarzynowej i udusić z dodatkiem tłuszczu razem z kapustą, podlewając wywarem z ugotowanych grzybów. Ostudzić. Ryż połączyć z jarzynami, przyprawami oraz ugotowanymi i posiekanymi jajami i śmietaną. Całość wymieszać, włożyć do naczynia (prodiża) wysmarowanego tłuszczem i wysypanego tartą bułką. Zapiec. Podawać z sosami i ziemniakami purée.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD