
ZAPIEKANKA JARSKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1209 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