
Ryż z parówkami i pieczarkami 10 min

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1102 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1,5 szklanki ryżu

3 szklanki wody

4 parówki

10 dag boczku lub podgardla

25 dag pieczarek

1-2 cebule

10 dag sera ementalskiego

4 łyżki dobrego oleju

np. sojowego

1 pęczek natki pietruszki

przyprawa ziołowa do mięs

np. węgierska

pieprz i sól do smaku

Na rozgrzanym w szybkowarze oleju przysmażyć pokrojone w plasterki parówki, pieczarki i boczek. Następnie włożyć oczyszczoną i posiekaną cebulę, zeszklić. Posolić i popieprzyć, dodać wyplukany ryż, starty ser, posiekaną natkę pietruszki i przyprawę do mięs. Wszystko razem wymieszać i zalać wodą. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Szybkowar otwierać ostrożnie, lecz bez schładzania.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD