
Zapiekanka z ryżu i sera

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3087 razy.

3 szklanki ugotowanego na sypko ryżu,

3 łyżki masła,

pół szklanki posiekanej cebuli,

łyżka mąki,

sól, pieprz,

3/4 szklanki mleka,

1 i 1/2 szklanki startego żółtego sera

Masło rozgrzać w rondlu, włożyć cebulę razem z solą, pieprzem, smażyć na ciemnozłoty kolor, zestawić z ognia. Cebulę posypać mąką, wymieszać, mieszając wlewać mleko, stale mieszając podgrzewać, aż sos zgęstnieje. Sos zestawić z ognia, dodać ser, mieszać, aż ser się stopi, włożyć ryż, ostrożnie wymieszać widelcem, wlać do naczynia lub garnka wysmarowanego masłem. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180 C), piec pół godziny.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

ta zapikanka moze byc...}ale w smaku za cebulowa,,, hehe zartuje pychotka...:););0:);):)!!!!!!lekstra przepis polecam dla wszystkich.

Nadesłał(a):

dobra ta zapiekanka...

Nadesłał(a):ziomek 2006-09-13 18:09:56