
Zapiekanka z wieprzowiny i ryżu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2749 razy.

40 dag wieprzowiny,

5 łyżek oleju,

2 cebule (20 dag),

4 marchewki (25 dag),

1 szklanka ryżu,

pieprz, sól

Mięso pokroić w drobną kostkę. Do głębokiego naczynia wlać olej, rozgrzać, włożyć mięso, obsmażyć. Dodać drobno pokrojone cebule, przesmażyć z mięsem, wlać 2-3 łyżki wody, dusić 15 min. pod przykryciem. Włożyć oczyszczoną, grubo startą marchew, nie mieszać i dusić dalsze 15 min. pod przykryciem. Ryż wypłukać w ciepłej wodzie, osączyć, ułożyć na marchwi (nie mieszać). Zalać 2 szklankami wrzącej wody przyprawionej pieprzem. Gotować na małym ogniu pod przykryciem nie mieszając (ok. 15 min.). Gdy płyn wsiąknie w ryż, wstawić naczynie do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piec pod przykryciem ok. 15 min. Po wyjęciu posypać zieleniną.

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