
Przekładaniec

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2823 razy.

1 i 1/2 szklanki ryżu,

3 kostki bulionowe,

2 szklanki wody,

1 łyżka tłuszczu,

1/2 kg mięsa mielonego,

sól, pieprz

1/2 kg pomidorów

Suchy ryż wsypać na mocno rozgrzany na patelni tłuszcz, smażyć mieszając aż lekko się zrumieni. Zagotować wodę z kostkami bulionowymi, jeśli trzeba - dosolić . Do wrzątku wsypać zrumieniony ryż i gotować na niewielkim ogniu, aż ryż wchłonie wodę. Mięso włożyć na rozgrzany na patelni tłuszcz, dodać przyprawy, można dodać drobno posiekany ząbek czosnku, chwilę smażyć . Pomidory obrać ze skórki, kładąc je przedtem na parę sekund do wrzątku, następnie, pokroić w plastry. W rondlu wysmarowanym tłuszczem i posypanym tartą bułką układać na przemian ryż, mięso i pomidory (pierwsza i ostatnia warstwę powinien stanowić ryż). Na wierzchu położyć parę kawałeczków masła, wstawić do gorącego piekarnika na pół godziny. Podawać posypane zieleniną.

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