
Ryż flamingo

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1812 razy.

1 i 1/2 szklanki ryżu,
3 szklanki wrzącej wody,
40 dag posiekanych pieczarek,
1/2 szklanki posiekanej cebuli,
1/4 szklanki posiekanego selera,
1/2 szklanki startej marchewki,
6 łyżek oliwy lub oleju,
1/2 szklanki ketchupu,
1/2 szklanki startego żółtego sera,
sól, pieprz

Cztery łyżki oliwy rozgrzać w małym rondlu, dodać pieczarki, cebulę, seler i marchewkę, smażyć na małym ogniu przez 10 min. często mieszając. Ketchup doprawić pieprzem, rozprowadzić małą ilość wody, wlać do jarzynek przykryć, dusić na małym ogniu przez 15 min. Dwie łyżki oliwy wlać do patelni lub garnka, rozgrzać, wsypać wypłukany i osączony ryż, mieszając smażyć na złoty kolor. Wlać wrzącą wodę, osolić, zamieszać, przykryć, gotować na małym ogniu przez 15 min. Wlać jarzynki, wymieszać, gotować dalsze 10 min. Wyłożyć na talerz i posypać serem.

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