
Ryż jarski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1851 razy.

łyżka masła,

1-2 szklanki ugotowanego na sypko ryżu,

25 dag rozkruszonego twarogu,

szklanka gęstej śmietany,

4 posiekane cebule,

4 łyżki posiekanej zieleniny,

sól, pieprz

Masło rozgrzać w rondlu, utrzymując mały ogniem. Włożyć ryż, ser, śmietanę, cebulę, zieleninę, doprawić solą i pieprzem, wymieszać widelcem. Podgrzewać pod przykryciem przez 15 min mieszając dwa razy.

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