
Ryż milano

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1922 razy.

1 i 1/2 szklanki ryżu,

4 łyżki masła,

posiekana cebula,

3-5 łyżek masła,

pół szklanki startego żółtego sera,

sól

3 szklanki wody z kostka rosołowa

Masło rozgrzać na patelni o grubym dnie, dodać cebulę, mieszając smażyć na średnim ogniu na złoty kolor. Wsypać ryż, mieszając smażyć do lekkiego zrumienienia ryżu, zmniejszyć płomień. Wlać wodę z rozpuszczoną kostką rosołową, doprawić solą, wymieszać, gotować na małym ogniu 20-25 min. Wymieszać widelcem z 3-5 łyżkami masła, przełożyć na gorący półmisek, posypać serem.

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