
Ryż po kasztelańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2510 razy.

25 dag ryżu,

1/2 l wywaru z drobiu,

50 dag marchwi,

100 ml śmietany,

żółtko,

5 dag rodzynków,

15 dag sera twarogowego,

sól, pieprz,

cukier do smaku

Ryż opłukać , zalać wywarem, zamieszać , przykryć i ugotować . Marchew umyć , obrać , opłukać , zalać wrzącą wodą, ugotować , wystudzić i zemleć , wymieszać ze śmietaną, żółtkiem i opłukanymi rodzynkami, doprawić do smaku. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego tartą bułką naczynia nałożyć warstwami ryż, przekładając przygotowaną marchewką. Posypać startym serem i zapiec.

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