
Ryż po mazursku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2471 razy.

25 dag ryżu,

1/2 l wody lub wywaru z mięsa,

25 dag boczku wędzonego ugotowanego,

25 dag suszonych śliwek,

8 dag sera żółtego,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Ryż opłukać , zalać wrzącą wodą, zamieszać , przykryć i gotować 15 min, doprawić . Śliwki umyć , namoczyć , wypestkować , ugotować , skropić sokiem z cytryny. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego tartą bułką naczynia nałożyć ryż, przekładając plasterkami boczku i śliwkami. Następnie wyrównać powierzchnię, posypać startym serem i zapiec.

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