
Ryż po staropolsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2808 razy.

25 dag ryżu,

1/2 l wywaru z drobiu,

10 dag suszonych śliwek,

8 dag grzybów suszonych,

100 ml śmietany,

żółtko

zielenina,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Ryż opłukać , zalać wywarem, zamieszać , przykryć i ugotować . Grzyby i śliwki umyc , namoczyć w osobnych naczyniach ugotować , pokroić w kostkę, wymieszać z ryżem, doprawić . Następnie przełożyć do wysmarowanego masłem i posypanego tartą bułką naczynia, wyrównać powierzchnię, polać śmietaną połączoną z żółtkiem, posiekaną zieleniną i przyprawami, zapiec.

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