
Zielony ryż

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1943 razy.

szklanka ryżu,

2 szklanki wrzącej wody,

sól,

2 jaja,

1 i 1/2 szklanki mleka,

1/2 szklanki oliwy lub oleju,

2 szklanki utartego żółtego sera,

szklanka drobno posiekanej zielonej pietruszki,

1/4 szklanki drobno posiekanych liści selera,

posiekana cebula,

1/8 łyżeczki roztertej szalwi,

pieprz,

masło

Ryż wsypać do garnka, wlać wrzątek, osolić, przykryty garnek z ryżem wstawić do naczynia z gotującą się wodą, gotować 30 min nie odkrywając ryżu. W razie potrzeby dolewać wrzątek do naczynia z wodą. Zestawić z ognia, ryż przełożyć do miski. Jaja ubić z mlekiem, oliwą, wlewać stopniowo do ryżu, mieszając widelcem. Dodać ser, zieloną pietruszkę, liść selera, cebulę, szalwię, sól, pieprz, wymieszać. Wlać do naczynia wysmarowanego masłem, wstawić do nagrzanego piekarnika (170 C), piec przez 45 min.

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