
Nadzienie ziołowo-ryżowe do indyka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1908 razy.

1 drobno posiekana cebula,

175 g ugotowanego ryżu,

2 łyżki oliwy z oliwek,

4 łyżki posiekanej natki pietruszki,

1 łyżeczka posiekanej bazylii,

1 łyżeczka posiekanego tymianku,

sól i świeżo zmielony pieprz do smaku.

47 kalorii Wymieszaj dokładnie składniki. Uformuj niewielkie kulki i ułóż je wokół indyka na 20 minut przed końcem jego pieczenia