

---

# Ryż z sosem witaminowo-nowalijkowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2122 razy.

Ryż wypiekamy na sypko. Gorący możemy wymieszać z 15 dag drobno posiekanej kiełbasy szynkowej lub innego mięsa (resztek pieczeni, mięsa gotowanego, gotowanej bądź pieczonej kury).

Ryż układamy na półmisku w piramidę, sos podajemy oddzielnie, w sosjerce.

Sos: ubijamy na sztywno 1/8 litra kwaśnej lekko posolonej śmietanki (kremówki), łączymy ją z 2 pęczkami drobno posiekanego szczypiorku, 2 niezbyt drobno posiekanymi jajami ugotowanymi na twardo.

Dodajemy spory pęczek rzodkiewek, posiekanych na cienkie plasterki.