
Zapiekanka warzywna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4815 razy.

pół szlanki ryżu,

łyżka bulionu w proszku,

cukinia,

świeży ogórek,

papryka,

marchewka,

pietruszka,

puszka czerwonej fasoli,

2 cebule dymki,

10 dag boczku,

oregano i pieprz,

Na dno naczynia żaroodpornego wsypać ryż, zalać

bulionem rozpuszczonym w półtorej szklanki wody.

Warzywa i boczek pokroić w kostkę lub plastry, wymieszać

z fasolą i ułożyć na ryżu, posypać oregano i pieprzem.

Naczynie przykryć i wstawić do piekarnika nagrzanego

do 180 stopni C na 45 minut. Podawać na gorąco.

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:17

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:18

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:50:26

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:50:26