

# Ryżowa zapiekanka z boczkiem mojem mamy

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

**3 woreczki ryżu**  
**40 dag wędzonego boczku**  
**1 cebula**  
**3 ząbki czosnku**  
**2 pomidory**  
**10 dag żółtego sera**  
**1 szklanka rosółu**  
**4 łyżki śmietany 18%**  
**majeranek**  
**sól**  
**pieprz**  
**ketchup**

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 14 PLN

Kaloryczność: 523 kCal

## Potrzebne składniki:

- ryż - 3 szt.
- boczek - 20
- czosnek - 3 szt.

## Przydatne akcesoria:

deseczka nóż

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Ryż wrzucić do wrzącej osolonej wody. Gotować pod przykryciem na małym ogniu około 5 minut i ostudzić. Boczek pokroić w kostkę i zrumienić na patelni. Cebulę pokroić w kostkę. Czosnek przecisnąć przez praskę. Cebulę z czosnkiem dodać do boczku i razem smażyć. Ostudzić. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Żółty ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Do dużej miski przełożyć ryż, zrumieniony boczek, pomidory wraz z sokiem i starty ser. Do tego dodać rosół, śmietanę i majeranek. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wszystko dokładnie wymieszać i przełożyć do wysmarowanego masłem naczynia do zapiekania.

Zapiekać około 30 minut w temperaturze 180 °C. Gorącą zapiekankę polać ketchupem.

Składniki wystarczą na około 4 porcje.

## Uwagi:

niemam