

Zapiekanka wiejska

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zapiekanka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ryż - 1 szkl.
- kiełbasa - 300 g
- papryka czerwona i żółta -
- por - 2 szt.
- jajko -
- bulion z kostki - 1 szkl.
- śmietana - 1/2 szkl.
- żółty ser - 15 g
- olej - 3 łyżka(i)
- sól pieprz -
- papryka w proszku -

Etapy przyrządzania:

1.



Kiełbasę pokroić

2.



Paprykę umyć, następnie usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę

3.



Pory oczyścić, pokroić w krążki

4.

2 łyżki oleju rozgrzać, podsmażyć na nim pory, paprykę i kiełbasę

5.



Ryż opłukać, gotować 8 min w osolonym wrzątku, odcedzić

6.

Wymieszać z warzywami i połową bulionu, doprawić do smaku solą, pieprzem i papryką w proszku. Ryż z dodatkami ułożyć w żaroodpornym, wysmarowanym resztą oleju naczyniu

7.



Żółty ser zetrzeć na tarce

8.

Śmietanę wymieszać z serem, jajkiem, resztą bulionu, połączyć z ryżem. Zapiekać w piekarniku 30 min w temp 180 C