

Zapiekanka z sadzonymi

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

dobra i syta

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- ryż - 2 op.
- pieczarki - 1/2 kg
- ser żółty - 25 dag
- jajka - 4 szt.
- cebula - 1 szt.
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Torebki ryżu ugotować w osolonej wodzie. Pieczarki i cebulę pokroić w kostkę i razem usmażyć, przyprawić. Ryż osączyć, wyjąć z torebek, połączyć z pieczarkami i jeszcze raz przyprawić do smaku. Przełożyć do żaroodpornego naczynia. Masę ryżową wyrównać, po czym zrobić 4 wgłębienia i w każde wbić jajko. Wierzch posypać startym serem. Danie zapiekać w piekarniku przez 30 minut.

Jak podawać?

na gorąco

