

## Placki ryżowe z pomidorami

**GOSIA311**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ryż</b>	230 dag
<b>ser żółty</b>	20 dag
<b>śmietana</b>	200 ml
<b>jajko</b>	2 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzanym maśle zeszklić pokojoną w kostkę cebulę oraz posiekany czosnek, następnie dodajemy ryż i zalewamy go dwiema szalkkami wody, dodajemy odrobinę soli.

Gotować aż ryż wchłonie wodę mieszając co jakiś czas.

Ugotowany ryż studzimy, dodajemy jajka oraz posiekane zioła (np. majeranek, natka pietruszki), doprawić solą i pieprzem. Składniki wymieszać i formować nieduże placuszki, smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor z obu stron. Po usmażeniu układać na papierowym ręczniku by osączyć nadmiar tłuszczu.

Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach i połączyć go ze śmietaną doprawić solą i pieprzem.

Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem następnie układać w nim pomidory, placki. Całość poleać sosem i posypać ziołami. Piec ok 15 min. w temp. 220 stopni