

Zapiekane risotto



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż	1 torebka
marchew	3 szt.
pieczarki	250 gram
cebula	1 szt.
natka pietruszki	1 łyżeczka
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżeczka
sól	1 i 1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
jaja	1 szt.
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Osolony ryż gotujemy. W wolnym czasie obieramy pieczarki i cebulkę. Następnie posiekane dusimy na oleju. Dodajemy do tego pół łyżeczki soli i szczyptę pieprzu.
2. Mięso myjemy, kroimy na mniejsze kawałki i mielimy. Dodajemy natkę pietruszki, liść lubczyku, sól i pieprz. Mieszamy. Na rozgrzanej patelni (bez oleju) podsmażamy mięsko. Usmażone przekładamy do miski, do tego dodajemy ryż i pieczarki. Wbijamy jajko i mieszamy.
3. Marchewkę gotujemy. Keksówkę smarujemy masłem i obsypujemy bułką tartą. Wykładamy połowę farszu. Na to układamy 4 marchewki i zakrywamy pozostałym farszem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 160 stopni na ok 40-50 min.