

zapiekanka cioci kloci

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	70 g
pieczarki	100 g
jajko	1 szt.
olej	10 g
kefir	100 g
ser żółty	30 g
natka pietruszki	20 g
sól	
czosnek	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować na sypko ryż. Pieczarki oczyścić i pokroić na plastry, usmażyć na tłuszczu. Czosnek rozetrzeć z solą. Pół pęczka natki pokroić drobno. Ugotowany ryż, czosnek i natkę dodać do grzybów, wymieszać i wyłożyć do formy. Ser zetrzeć na tarce o dużych otworach. Jajko roztrzepać z kefirem, dodać ser, sól, pieprz, wymieszać i zalać ryż, a następnie zapiec w piekarniku. Posypać pozostałą natką.