Jajka w koszulkach z sałatką ryżowo-warzywną

ARLETA / KAJA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	2 sztuki
por	2 sztuki
seler naciowy	4 sztuki
cebula czerwona	1 sztuka
mąka	1 łyzka
sok z cytryny	2 łyżki
jajko	4-6 sztuk
woda	1 litr
ocet	2 łyżki
sól	1 łyzka
posiekana pietruszka i szczypiorek	4-6 łyżek
kostka rosołowa	0,5 sztuki
papryka czerwona	1 sztuka
ryż	2-4 (w woreczku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować wg przepisu na opakowaniu. Por i paprykę pokroić w cienkie paseczki marchew w kostkę seler w krążki. Cebulę obrać i posiekać. W rondlu rozgrzać olej zeszklić cebulę i dodać pozostałe jarzyny dusić je na wolny ogniu z łyżką wody i ćwiartką kostki rosołowej. dodać ryż i wymieszać razem. Masło mąkę i 250ml wody i ćwiartkę kostki rosołowej pietruszkę i sok z cytryny wymieszać dokładnie i zagęścić na małym ogniu.
W garnku zagotować wodę z sola i octem. Jajka wbijać delikatnie do filiżanki po jednym i zsuwać je również delikatnie na wrzątek. Ściętym białkiem przykryć żółtko gotować 3-4 minuty na wolnym ogniu wyciągać łyżką cedzakową.
Wyłożyć ryż na miskę na ryżu ułożyć jajka posypać szczypiorkiem i polać sosem