

zapiekanka z ryzem



SYLWACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka gotowana	30 dag
cebule	2 sztuki
pomidory	5 sztuk
jajko	3 sztuki
starty żółty ser	10 dag
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta
sól i pieprz	do smaku
masło do	naczynia wysmarowania
ryż	30 (ugotowany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę kroimy w kostkę, cebule obieramy i drobno kroimy. Pomidory obieramy, przecinamy na cztery części i usuwamy gniazda nasienne. Zarządzone naczynie wysmarujemy masłem, a następnie układamy warstwę ryżu, szynki i pomidorów. Jajka roztrzepujemy, doprawiamy solą, pieprzem i gałką muskatołową, wlewamy do zapiekanki. Wierzch posypujemy startym żółtym serem i zapiekamy około 30 minut w temperaturze 180 stopni. Podajemy z surowkami lub daniami mięsnymi.