

Pomidory z dzikim ryżem i rozmarynem



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	4 sztuki
olej do smażenia	
masło	2 łyżki
rozmaryn	kilka gałązek
sól i pieprz	do smaku
ryż dziki	10 dkg
Do dekoracji:	
pomidory	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować w lekko osolonej wodzie i póki jest jeszcze ciepły, wymieszać go z masłem i odstawić w ciepłe miejsce np. do lekko rozgrzanego piekarnika. Pomidory sparzyć wrzątkiem i obrać ze skórki. Gdy przestygną, pokroić je w grube plastry i obsmażyć na oleju. Plastry pomidorów przekładać ciepłym ryżem: na talerzu układać wieżyczki z pomidorów i ryżu. Dekorować igiełkami rozmarynu i ewentualnie pomidorkami koktajlowymi.