

## Zapiekany ryż z wątróbką



### MINKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula biała</b>	2 szt.
<b>ryż</b>	2 szkl.
<b>gałka muskatołowa</b>	0,25 łyżki
<b>wątróbka</b>	200 g
<b>masło</b>	1/2 kostki
<b>bułka tarta pikantna</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płuczemy ryż, wkładamy do garnka, zalewamy 1, 5 l wrzątku, gotujemy ponad kwadrans, odcedzamy, dodajemy 2 łyżki masła i gałkę muskatołową po czym dokładnie mieszamy. Obieramy cebule, płuczemy i siekamy. Płuczemy wątróbkę, pozbawiamy ją żył i błon, kroimy na plasterki i wraz z cebulą smażymy na łyżce masła. Mieszamy ryż z cebulą i wątróbką. Przygotowujemy naczynie do zapiekania: smarujemy masłem i obsypujemy obficie bułką tartą. Wkładamy składniki i pieczemy przez pół godziny w piekarniku nastawionym na 200 stopni.