

Zapiekanka ryżowa.



MANIA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dobrej mocno wedzonej kielbasy cienkiej	15-20 dag
pieczarek	25 dag
cebula czerwona	1 szt
śmietanki 30%	200 ml
sosu serowego w proszku	1 opakowanie
sera żółtego startego na tarce	10 -15 dag
kostka rosołowa drobiowa	1 szt
pieprz	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
do smaku	do smaku
olej do smażenia	
papryka czerwona	po ½ szt
papryka żółta	po ½ szt
ryż	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyścić i pokroić w plasterki, cebule obrać z łupinek i posiekać drobno. Kielbase pokroić w pół plasterki lub kostkę jak kto woli. Papryki oczyścić z nasion umyć i pokroić w kostkę lub paski. W garnku zagotować 2 szklanki wody z kostką rosółową dodać ryż i gotować na wolnym ogniu do odparowania bulionu. Doprawić pieprzem, kostką czosnkową i papryką w proszku, powinno być pikantne. Kielbase podsmażyć na niewielkiej ilości oleju dodać cebulkę chwilę poddusić, następnie dodać pieczarki i smażyć chwilę do odparowania nadmiaru soków, po czym dodać paprykę, doprawić solą, pieprzem, papryką lub innymi przyprawami - ziołami jakie kto lubi. Całość wymieszać z ugotowanym ryżem. Sos przygotować według przepisu na opakowaniu ze śmietanką. Do żaroodpornego naczynia wyłożyć połowę ryżu posypać połową sera żółtego polać połową sosu i na to resztę ryżu. Na wierzchu wysypać resztę sera i polać resztą sosu serowego. Zapiekać w piekarniku do zrumienienia sera w 180 stopniach. Po upieczeniu zapiekanka powinna chwilę "odpocząć" będzie łatwiej ją pokroić, ale najlepsza jest na drugi dzień odgrzana w piekarniku lub w mikrofalówce z dodatkową porcją sera polecam. Smacznego.