Gruszka z ryżu

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż biały	10 dag
ser żółty	5 dag
białko	1 szt
bazylia	
ziele angielskie	
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryz gotujemy w wodzie z kostką bulionową. Po ugotowaniu i lekkim przestudzeniu, dodajemy białko i starty żółty ser. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy. Formujemy kształt gruszek, które umieszczamy na naczyniu żaroodpornym, kropimy wodą, podgrzewamy w nagrzanym piekarniku przez około 5 minut.
Po wyciagnięciu z pieca dekorujemy. Podajemy z sosem.