

Tuńczyk z ryżem



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż

tuńczyk

pomidor

papryka zielona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 4 szklanki ryżu, 2 puszki tuńczyka, 1 szklanka pokrojonych na kawałki pomidorów, 1 posiekana cebula, 2 posiekane czerwone cebule, 1 pokrojona na kawałki zielona papryka, 1 łyżeczka octu winnego, pół szklanki majonezu, 2 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżki masła, 4 łyżki parmezanu, sól i pieprz.

SPOSÓB WYKONANIA: Na oliwie smażyć pomidory, cebulę i paprykę. Dodać tuńczyka, doprawić, solą, pieprzem i octem. Dodać majonez. Wymieszać. Ugotować ryż, wymieszać z masłem. W naczyniu do zapiekania układać warstwami ryż, ser, tuńczyka. Na wierzchu ma się znaleźć warstwa sera. Można podawać na zimno albo po zapieczeniu przez 20 minut w temperaturze 250 stopni.