

Babeczki ryżowe z sardynką



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	1 szkl.
żółty ser	4 plasterki
pomarańcza	1 sztuka
rozmaryn, sól	do smaku
sardynki	4 (z puszki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować w dużej ilości osolonej wody, odcedzić i wymieszać z pokruszonym rozmarynem. Następnie przełożyć do 4 pękatych filiżanek i mocno ubić. Każdą przykryć talerzykiem, przewrócić i delikatnie wyjąć babeczki. Pomarańczę przekroić na pół. Jedną część obrać i pokroić na 4 plasterki. Drugą też pokroić na plasterki, po czym każdy podzielić na części. Na wierzchu każdej babeczki położyć plasterki pomarańczy, sardynkę i plasterki sera. Tak przygotowane babeczki wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiekać ok. 20 min. w temp. 200 stopni C. Gotowe babki udekorować częściami pomarańczy. Podawać z białym winem.