

Ryżowe szaleństwo



ANITA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szynka drobiowa	40 dag
ryż	2 woreczki
przecier pomidorowy	1 słoiczek
cebula biała	2 szt
pieprz i sól	szczypta do smaku
cukier	2 łyżki
śmietana słodka	
woda	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieramy kroimy w większą kostkę i przużymy na małym ogniu, gdy cebula jest już gotowa dodajemy szynkę pokrojoną w kostkę i dalej dusimy pod przykryciem aż do uzyskania zarumienienia składników, następnie dolewamy wody, dodajemy przecier pomidorowy, pieprz i sól oraz cukier i wszystko mieszamy na małym ogniu. Gdy ściągniemy garnek z piecyka dolewamy słodką śmietanę. Smacznego=)