

## Ryż z sadzonymi jajkami



**RENATAZ-ET**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| <b>jajko</b>                 | 3 szt                    |
| <b>oliwa</b>                 | 2 łyżki                  |
| <b>cebula</b>                | 1 szt                    |
| <b>masło</b>                 | 2 łyżeczki               |
| <b>sól</b>                   | do smaku                 |
| <b>pieprz</b>                | do smaku                 |
| <b>szczypiorek posiekany</b> | 1 łyżka                  |
| <b>pieczarki</b>             | 7 szt                    |
| <b>ser żółty</b>             | 3 (tarty)                |
| <b>ryż</b>                   | 1,5 (ugotowany na sypko) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posiekać cebulkę i zeszklić ją na tłuszczu, dodać pokrojone pieczarki. Wszystko smażyć mieszając. Dodać ryż, przyprawy i wszystko zamieszać. Na maśle usmażyć sadzone jajka, posypać niewielką ilością przypraw. Do żaroodpornego naczynia wyłożyć ryż, na wierzch sadzone jajka, całość posypać żółtym serem i szczypiorkiem. Włożyć na 5 minut do piekarnika. Przez 5 minut wszystko razem zasmażyć.