

Zapiekanka ryżowa



MEGG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa	40 dag
ser żółty	20 dag
majonez	6 łyżek
ketchup	3 łyżki
ząbki czosnku	4 szt
przyprawa do gyrosa	1/2 szt
pieprz do smaku	
sól do smaku	
ryż	1 (w woreczku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ryż w woreczku ugotować w osolonej wodzie wg przepisu na opakowaniu, a następnie wyłożyć go na dno naczynia do zapiekania.
- KROK 2 Mięso umyć, osuszyć, pokroić w drobną kostkę i smażyć na patelni na niewielkiej ilości oleju, dodając połowę przyprawy do gyrosa.
- KROK 3 Majonez wymieszać z ketchupem i czosnkiem przeciśniętym przez praskę, doprawiając do smaku pieprzem oraz solą.
- KROK 4 Na ryż wyłożony w naczyniu do zapiekania wyłożyć połowę przygotowanego sosu czosnkowego, następnie połowę startego na tarce sera żółtego, później podsmażone mięso, a na to resztę sosu czosnkowego. Zapiekankę piec w 180 st przez 30 min.
- KROK 5 Pod koniec pieczenia na wierzch wyłożyć resztę startego żółtego sera i włożyć do piekarnika aby ser się roztopił.

KROK 6 Zapiekanke podawać z ketchupem od razu po przygotowaniu.