

Zapiekanka ryżowa



NIKI22



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki główne

kukurydza	0,5 puszki
papryka	2 sztuki
wędlina	0,5 kilograma
ryż	500 gram
ketchup łagodny	6 łyżek
śmietana	1 opakowanie
jajko	1 sztuka

Dodatki

sól

pieprz

Papryka słodka mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ryż ugotować wg przepisu na opakowaniu w osolonej wodzie i odstawić do ostudzenia.
- KROK 2 Wędlinę kroimy w średniej wielkości kostkę i prażymy na patelni, aż się zarumieni.
- KROK 3 Następnie paprykę myjemy i wydrążamy. Kroimy w drobną kosteczkę i dorzucamy do wędliny.

- KROK 4 Kiedy papryka będzie pół na pół dodajemy odcedzoną z zalewy kukurydzę.
- KROK 5 Pod koniec duszenia dodajemy ketchup i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i słodką papryką.
- KROK 6 Tak przygotowaną mieszankę dodajemy do ryżu i wszystko dokładnie mieszamy. Można jeszcze przyprawić do smaku.
- KROK 7 Przed przełożeniem mieszanki zaleca się aby dokładnie wysmarować naczynie żaroodporne. W przypadku tego typu zapiekanek najlepiej zrobić to masłem.
- KROK 8 Do tak przygotowanego naczynia przekładamy mieszankę i rozkładamy ją równomiernie.
- KROK 9 Następnie śmietanę mieszamy z jajkiem i doprawiamy przyprawami. Wylewamy ją na wierzch zapiekanki.
- KROK 10 Zapiekamy przez 20 min w temperaturze 180 C pod przykryciem. Podajemy na ciepło polane np. ketchupem do smaku.