

Ryż po parysku



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	20 dag
pieczarki	20 dag
cebula	2 szt
żółty ser starty	4 łyżki
margaryna	1 łyżka
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
szynka	5 dag
czosnek	1 ząbek
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
zielenina	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek posiekać, szynkę pokroić w kostkę. Umyte pieczarki posiekać na małe kawałki. Wszystko to poddusić w tłuszczu, nie rumienić. Ryż ugotować w wodzie z kostką rosołową, dodać siekaną zieleninę i listek laurowy, sól i pieprz do smaku. Po ugotowaniu wszystko ze sobą wymieszać, dodać koncentrat pomidorowy, jeszcze raz przemieszać. Posypać na wierzchu żółtym serem.