

pora na słoneczny ryż



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	100 g
por (biała część)	2 sztuki
mozarella	1 sztuka
morele suszone	1 garść
śliwki suszone	1 garść
śmietana 30%	3 łyżki
oliwa	
sól	
pieprz	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- ryż ugotować z dodatkiem soli i kurkumy,
- pory umyć pokroić w dość szerokie krążki,
- chwilę podsmażyć na oliwie,
- wlać śmietanę, dodać pokrojone na ćwiartki owoce, chwilę dusić,
- przyprawić solą pieprzem, papryką słodką i gałką muskatołową,
- podawać z ryżem, posypać porwanym serem