

RYŻ ZE SZPINAKIEM



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	1 szklanka
masło	2 łyżki
żółty ser	10 dag
jajko	2
szpinak świeży	pęczek
pomidor	1
majonez	2 łyżki
ketchup	2 łyżki
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak przepłukujemy gorącą osoloną wodą i opłukujemy zimną wodą. Siekamy i wrzucamy na patelnię z łyżką masła. Dusimy chwileczkę.

Ryż opłukujemy zimną wodą i wrzucamy osobno na patelnię z łyżką roztopionego masła. Smażymy aż się zeszkli i zalewamy 2 szklanki gorącej osolonej wody. Gotujemy do miękkości. Pod koniec wkrajamy obranego pomidora. Ścieramy ser i mieszamy z ryżem. jajka gotujemy na twardo, siekamy.

Szpinak mieszamy z ketchupem i majonezem i jajkami. Przyprawiamy solą i pieprzem. Wkładamy do naczynia żaroodpornego na przemian. Zaczynamy ryżem układanie i ryżem kończymy. Z góry posypujemy serem i zapiekamy w piekarniku.