Kwaszone ogórki Marysi

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 sztuka
śmietana	1/2 szklanki
jajko	3 sztuki
mąka	1 łyżka
przyprawa do zup	
masło	
sól, pieprz	do smaku
kostka rosołowa	1 warzywna
ogórki	1 kg
ryż	2 (w torebkach)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki kwaszone, jeśli są duże, obrać, opłukać, wydrążyć i obgotować we wrzątku. Ryż ugotować na sypko w esencjonalnym rosole z kostki, odcedzić, wymieszać z 2 łyżkami masła. Cebulę drobno posiekać i udusić na tłuszczu. Jajka ugotować na twardo, drobno posiekać. Ryż wymieszać z cebulą i posiekanymi jajkami oraz natką. Doprawić do smaku. Nadziewać połówki ogórków i układać je w natłuszczony rondlu, polać rosołem z kostki i dusić do miękkości. Na koniec do sosu dodać śmietanę wymieszaną z mąką i podgrzewać na maleńkim ogniu, aż sos zgęstnieje. Przed podaniem można dodatkowo posypać posiekaną zieleniną.