Zapiekanka ryżowa



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana 1 szkl	
przyprawy	
kukurydza 1 puszka	
mięso z kurczaka 200 g	
papryka zielona	po 2 szt
papryka czerwona	po 2 szt
pieczarki posiekane	300 g
cebula	2 szt.
ser żółty	100 g (tarty)
ryż	1/2 kg (ugotowany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż wymieszać ze śmietaną, cebulę przysmażyć na oleju.
Dodać pokrojonego w kostkę kurczaka i dusić 15 minut.
Po kwadransie dodać pokrojone pieczarki i pokrojoną paprykę.
Dusić następne 10 min.
Na wysmarowanej tłuszczem formie rozłożyć ryż. Na to wyłożyć warzywa z mięsem, posypać kukurydzą i serem. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 15 minut w 170 stop.