

Ryż zapiekany z żółtym serem



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

majonez	3 łyżki
Czosnek suszony Prymat	2 łyżeczki
ser gouda	20 dkg
ryż	4 (w woreczku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować wg przepisu na opakowaniu. ser żółty pokroić w plasterki (aby zakryły naczynie w którym będziemy zapiekać ryż) resztę zetrzeć na tarce z dużymi oczkami.

Ryż wymieszać ze startym serem (można dodać wędlinę pokrojoną w kostkę) włożyć do naczynia żaroodpornego i przykryć plasterkami sera. Wstawić do piekarnika na 200 stopni kiedy ser się zarumieni (lub jak ktoś woli bardziej wypieczony to chwilę dłużej zapiekać) wyjąć z piekarnika delikatnie podzielić i przełożyć na talerze, Połączyć ketchupem i majonezem wymieszanym z czosnkiem podawać na ciepło jako osobne danie lub jako dodatek do mięs.