

## ryz ze szpinakiem



### SYLWIACHMIEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ryż</b>	1 szkl
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>ser</b>	10 dag
<b>jajko</b>	2 szt
<b>szpinak</b>	peczek
<b>pomidor</b>	1 szt
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>ketchup</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

-Po przebraniu szpinak płuczemy.  
Przelewamy gorącą osoloną wodą i  
opłukujemy zimną. Siekamy i  
wrzucamy na patelnię z łyżką masła.  
Chwilkę dusimy.  
Ryż po opłukaniu zimną wodą,  
wsypujemy  
na patelnię z łyżką roztopionego  
masła.Smażymy,aż się zeszkli i  
zalewamy 2 szklankami gorącej  
osolonej wody.  
Gotujemy do miękkości.Pod koniec  
można wkroic obranego pomidora.  
/do szpinaku można dodać ząbek  
czosnku/.  
Ryż mieszamy z połową startego sera.  
Jajka gotujemy na twardo i siekamy.  
Szpinak mieszamy z ketchupem,  
majonezem solą i pieprzem.  
W naczynie żaroodpornym układamy  
na przemian ryż i szpinak,zaczynając  
i kończąc ryżem.Posypujemy serem i  
zapiekamy..

