

Potrawka ryżowa



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	25 dag
bulion	500 ml
metka	35 dag
olej	2 łyżki
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 pęczek
pieczarki	25 dag
pomidory	4 sztuki
natka siekana pietruszki	1 pęczek
śmietana	30 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować w bulionie. Wycisnąć masę z metki, uformować z niej kuleczki. Obsmażyć 5 min. na oleju. Zdjąć z patelni. W tym samym tłuszczu przysmażyć plasterki pieczarek, dodać pokrojoną dymkę i części pomidorów, razem dusić przez 3 minuty. Następnie dodać ryż i mięsne kuleczki. Ponownie wszystko podgrzać. Przyprawić danie do smaku solą i pieprzem. Natkę umyć, osuszyć, drobno posiekać. Posypać nią przygotowane danie. Całość udekorować śmietanowym kleksem, na koniec oprószyć kolorowym pieprzem.