



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Ryż z cebulą i jajami

Podawać z surówką z warzyw.

Składniki:

- ryż , 30 dag
- cebula, 10 dag
- masło, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- jajka, 3 szt.
- sos pomidorowy, 1.5 szkl.
- koperek, 1 łyżecz.
- natka pietruszki, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, podsmażyć na tłuszczu na jasnożółty kolor. Do wrzącej wody (2,5 szklanki) dodać pokrajaną cebulę i ryż; osolić, zamieszać i ugotować. Jaja umyć, ugotować na półmiękkko, obrać i przekrajać wzdłuż na połowy. Ugotowany ryż nakładać na talerze, polewać sosem, na nim ułożyć połówki jaj i posypać posiekaną zieleniną.

