



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Pory zapiekane z ryżem

Można posypać tartym serem

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- mielona papryka, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ser żółty, 5 dag
- koncentrat pomidorowy, 5 g
- ryż , 15 g
- olej, 15 g
- por, 23 dag

Sposób przygotowania:

Pory pokroić w plastry i udusić na rozgrzanym tłuszczu. Dodać opłukany i osaczony ryż — prażyć. Dodać przecier pomidorowy, paprykę i sól. Zalać wrzącą wodą i dusić "na małym ogniu. Pod koniec duszenia posypać startym serem. Wstawić do piekarnika i zapiec. Podawać na gorąco do mięs 15 min. w dobrze nagrzanym piekarniku. Zrobić farsz z grzybów.. Upieczone ziemniaki nadziać farszem z grzybów i piec w piekarniku. Ziemniaki można posypać startym żółtym serem.

