



Tekst i zdjęcie: **frater007** - SzeF Kuchni (1330)

Ryż po myśliwsku

Podawać z kefirem

Składniki:

- ryż , 70 g
- ser żółty, 50 g
- cebula, 20 g
- margaryna, 5 g
- olej, 10 g
- natka pietruszki, 2 g

Sposób przygotowania:

Cebulę drobno pokroić, zrumienić na rozgrzanym oleju. Dodać ryż i smażyć aż będzie szklisty (ok. 2—3 min.). Następnie wlać 2 szklanki gorącego bulionu i gotować. Gdy ryż wchłonie bulion i jest miękki, dodać margarynę, pokrojony w kostkę ser — posypać drobno pokrojoną natką. Podawać na gorąco z surówką i kefirem, jogurtem lub mlekiem.

