



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

Cebula nadziewana ryżem

Warto spróbować

Składniki:

- cebula, 1 kg
- suszony grzyb, 3 ml
- ryż , 10 dag
- jajka, 3 szt.
- tłuszcz, 10 dag
- mąka , 2 dag
- śmietana, 125 ml
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Suszone grzyby albo świeże umyć, udusić, posiekać. Ugotować ryż, wymieszać -z grzybkami, dodać jaja, sól, pieprz do smaku. Cebule jednakowej wielkości obrać, opłukać, wrzucić do wrzącej wody, obgotować, odsączyć i wydrążyć środki. Napełnić je nadzieniem z ryżu. Napełnione cebule ułożyć w płaskim rondlu lub prodiżu i zalać sosem. Tłuszcz lekko zarumienić z mąką, rozprowadzić wywarem z grzybów, zagotować, wymieszać ze śmietaną, doprawić solą i pieprzem. Wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiec.

