

# Pikantny ryż na pomidorach.



Autor: **smaczego**  
Przepisów: **791** Ocena: **22214**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- ryż pełnoziarnisty, 25 dkg
- jajka, 3
- dymka, 1 pęczek
- oregano, 1 łyżka
- ser żółty, 15 dkg
- ostra papryczka, 1
- Bułka tarta, 3 łyżki
- masło, 4 łyżki
- pomidory, 0,5 kg
- czosnek, 1 ząbek
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebule dymkę posiekać, szczypior pokroić dość grubo, ser zetrzeć, papryczkę pokroić drobniutko. Pomidory pokroić w kostkę, czosnek przecisnąć przez praskę.
- 2 Na rozgrzanych 2 łyżkach masła zeszklić połowe cebuli, wsypać ryż i smażyć przez chwilę, zalać 0,5 l wody, posolić i ugotować. Przestudzić i dodać bułkę tarta, jajka, oregano, 1/2 utartego sera, papryczkę, doprawić sola i dokładnie wyrobić.
- 3 Na pozostałym maśle zeszklić druga połowe cebuli i czosnek, dodać pokrojone pomidory i dusić ok. 5 min. Po tym czasie pomidory doprawić sola i pieprzem i dodać szczypior.
- 4 Z masy ryżowej formować okrągłe kotleciki i smażyć na rozgrzanym oleju. Gotowe pomidory przełożyć do naczynia żaroodpornego, ułożyć na nich kotleciki, posypać pozostawionym serem i zapiekać do zrumienienia sera w mocno nagrzanym piekarniku- najlepiej nastawionym na funkcje grill.

## Twoje notatki do przepisu: