

Zapiekanka z sadzonymi



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22203**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 2 torebki ryżu
- 1/2 kg pieczarek
- 25 dag sera żółtego
- 4 jajka, cebula
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Zagotować w rondlu wodę, osolić ją. Do wrzątku włożyć torebki ryżu (torebki muszą być dobrze zanurzone). Ugotować je według przepisu na opakowaniu. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokroić w kostkę. Cebulę obrać, też pokroić w kostkę. Pieczarki usmażyć razem z cebulą, przyprawić. Ostudzony ryż wyjąć z torebek, połączyć z pieczarkami, jeszcze raz przyprawić do smaku. Przełożyć do żaroodpornego naczynia. W ryżu zrobić łyżką 4 wgłębienia. W każde wbić jajko, oprószyć startym serem. Wstawić do piekarnika i zapiekać 30 min. Zapiekankę kroić tak, by na talerzu znalazło się sadzone jajko.

Twoje notatki do przepisu: