

Zapečená rýže se zelím a smetanou

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: C:\Documents and Settings\Monika\Dokumenty\Recepty\BEDRUNKA\Bedrunka - Recepty - rýže.htm

Suroviny

250 g rýže

500 g kysaného zelí

1 konzerva klobásové směsi

1 zakysaná smetana

1 kostka masoxu

sádlo na vymazání pekáče

Postup

Rýži několikrát propláchneme teplou vodou, nakonec studenou vodou a necháme okapat. Na oleji zpěníme cibuli, přidáme rýži, kterou prudce osmahneme dorůžova, zmírníme plamen a zalijeme 150 ml vody do které přidáme vegetu podle chuti. Do menšího vymazaného pekáče střídavě klademe polovinu zelí, rýži, prohřátou klobásovou směs, zbylou polovinu zelí a vše zalijeme vývarem z masoxu (50 ml) a nakonec smetanou. Zapečeme 20 minut