

Rýžový nákyp s uzeným masem

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g rýže

200 g vařeného uzeného masa

3 vejce

2 dl mléka

sůl

pepř

50 g másla

strouhanka

Postup

Rýži uvaříme, scedíme a necháme okapat.

Do nákypové formy vymazané a vysypané strouhankou dáme polovinu rýže smíchané s kouskem másla, poklademe rozkrájeným uzeným a plátky 2 vajec natvrdo uvařených . Přikryjeme zbylou rýží a dáme do trouby péct. Po chvilce zalijeme vejci rozšlehanými v mléce a pečeme ještě asi 20 minut.

Podáváme se zeleninovým salátem nebo kyselými okurkami.