

Pory zapiekane z ryżem

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

dobre i zdrowe

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- pory - 20 dag
- olej - 15 g
- ryż - 15 g
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżka(i)
- ser żółty - 2 łyżka(i)
- sól, pieprz -
- papryka mielona - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pory pokroić w plastry i udusić na rozgrzanym tłuszczu. Dodać opłukany ryż i uprzyść. Dodać koncentrat pomidorowy, paprykę i sól. Zalać wrzącą wodą i dusić na małym ogniu. Pod koniec duszenia posypać startym serem. Wstawić do piekarnika i zapiec. Podawać na gorąco do mięs.

Jak podawać?

na gorąco do mięs

