

Placki ryżowe z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



placki ryżowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ryż - 25 dag
- bulion z kostki - 0,75 l
- pieczarki - 25 dag
- jajka - 2 szt.
- ser żółty - 10 dag
- cebula - 1 szt.
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. ryż opłukać, zalać bulionem, gotować ok. 20 minut, odstawić pod przykryciem na 30 minut. Pieczarki i cebulę posiekać i podsmażyć na łyżce oleju, dusić aż odparuje płyn. Do ryżu dodać jajka, żółty ser, pieczarki z cebulą, doprawić solą i pieprzem. Rozgrzać olej, łyżką nałożyć porcje masy. Gdy spody placków się zarumienią, przewrócić na drugą stronę, dosmażyć na rumiano