

Ryżowa zapiekanka z boczkiem

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Ryżowa zapiekanka z boczkiem

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ryż - 150 dag
- wędzony boczek - 40 g
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3
- pomidory - 2 szt.
- żółty ser - 10 dag
- rosół - 1 szkl.
- śmietana 18 % - 4 łyżka(i)
- majeranek - szczypta(y)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- ketchup - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ryż wrzucamy do wrzącej osolonej wody. Gotujemy pod przykryciem na małym ogniu około 5 minut i studzimy. Boczek kroimy w kostkę i zrumieniamy na patelni. Cebulę kroimy w kostkę. Czosnek przeciskamy przez praskę. Cebulę z czosnkiem dodajemy do boczku i razem smażymy. Studzimy. Pomidory sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. Żółty ser zcieramy na tarce o dużych oczkach.
- 2.** Do dużej miski przekładamy ryż, zrumieniony boczek, pomidory wraz z sokiem i starty ser. Do tego dodajemy rosół, śmietanę i majeranek. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Wszystko dokładnie mieszamy i przekładamy do wysmarowanego masłem naczynia do zapiekania.
- 3.** Zapiekamy około 30 minut w temperaturze 180 °C. Gorącą zapiekankę polewamy ketchupem.