



przepisy.pl

Babeczki z ryżem i cukinią

 30 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- woda - 3 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- sól
- gałka muskatołowa - 2 łyżeczki
- mleko - 1 litr
- oregano - 2 łyżeczki
- szalotki - 2 sztuki
- parmezan - 100 gramów
- mąka - 250 gramów
- masło - 55 gramów
- oliwa - 3 łyżki
- ryż - 50 gramów
- małe cukinie - 4 sztuki
- nadzienie:

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Foremki do babeczek wysmaruj oliwą.
2. Do miski przesiej mąkę, wlej mleko, wodę, oliwę, wyrób na gładką masę.
3. Przygotuj nadzienie: zagotuj mleko z solą, dodaj ryż i gotuj do miękkości.
4. Warzywa pokrój w kostkę.
5. Na patelni podsmaż w oliwie szalotki 4-5 minut, dodaj cukinię i smaż jeszcze 5 minut, posól.
6. Ostudzoną cukinię połącz z ryżem i dodaj resztę składników.
7. Ciasto rozwałkuj, wyłóż nim foremki, nadziewaj; obłóż kawałkami masła. Piecz 15-20 min, podawaj na ciepło.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl