



przepisy.pl

# Meksykański przysmak ryżowy

 45 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 0.25 sztuk
- olej - 2 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- torebka ryżu - 1 sztuka
- mrożona sałatka meksykańska - 1 opakowanie
- ser żółty ostry - 100 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj według przepisu na opakowaniu i ostudź.
2. Mrożoną sałatkę wrzuć na rozgrzany olej i smaź przez chwilę. Kiedy warzywa puszczą sos, dodaj ćwierć kostki Rosół z kury Knorr i dokładnie wymieszaj.
3. Warzywa połącz z ugotowanym ryżem, polej roztrzepanym jajkiem, oprósz solą i świeżo zmielonym pieprzem.
4. Żaroodporną formę posmaruj olejem, nałóż ryż z warzywami. Przykryj żółtym serem.
5. Piekarnik nagrzej do 180 stopni i wstaw naczynie z zapiekanką. Piecz około 15 - 20 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)