



# Placki ryzowe

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ryżu - 1 szklanka
- czosnek w ząbkach - 2 sztuki
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- posiekane świeże zioła - 3 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- duże pomidory - 4 sztuki
- żółtego sera - 20 dekagramów
- śmietana - 200 mililitrów
- olej - 4 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek posiekaj . zeszklij w rondelku na oleju . Wsyp ryż , podpraż . Wlej 2 szklanki wody , osól , ugotuj . Ostudź . Dodaj jajka i zioła , wymieszaj , przypraw . Z masy uformuj placki , usmaż na złoto na oleju .
2. Pomidory pokrój w plasterki . ser zetrzyj , połącz ze śmietaną , przypraw . Placki i pomidory na przemian ułóż w formie . Polej sosem , posyp ziołami . Zapiekaj około 15 minut w temperaturze 220 stopni C .

---

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)