



Pudding ryżowy

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Fix Smażony makaron po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- ryż - 200 gramów
- boczek - 140 gramów
- jaja - 5 sztuk
- ser cheddar - 150 gramów
- por - 1 sztuka
- natka pietruszki pół pęczka
- Śmietana UHT 36% - 250 mililitrów
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 łyżeczka
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- olej - 80 mililitrów
- masło lub margaryna do posmarowania foremki - 10 gramów
- cebule szalotki - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj na sypko według wskazówek na opakowaniu.
2. Cebule, pora, czosnek i boczek pokrój w drobną kostkę, kurczaka w trochę większą.
3. Na oleju podsmaż cebulę, czosnek oraz pora. Po chwili dodaj boczek i kurczaka. Gdy całość się zarumieni przełóż składniki do miski.
4. Wlej śmietanę, dodaj posiekaną natkę pietruszki, tymianek, starty ser cheddar, roztrzepane jajka, gałkę muszkatołową, curry i wcześniej ugotowany ryż. Całość dokładnie wymieszaj, masa powinna być lekko płynna.
5. Następnie dodaj Fix Knorr i ponownie wszystko dokładnie wymieszaj.
6. Przelej masę do naczynia żaroodpornego uprzednio wysmarowanego masłem lub margaryną. Pudding zapiekaj przez 30 minut w temperaturze 160 stopni.

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