



przepisy.pl

Ryżowa zapiekanka z boczkiem

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- majeranek
- wędzony boczek - 400 gramów
- pieprz
- pomidory - 2 sztuki
- sól
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- żółty ser - 100 gramów
- ryż - 3 opakowania
- ketchup
- rosół - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż wrzuc do wrzącej osolonej wody. Gotuj pod przykryciem na małym ogniu około 5 minut i ostudź.
2. Boczek pokój w kostkę i zrumień na patelni.
3. Cebulę pokrój w kostkę. Czosnek przeciśnij przez praskę. Cebulę z czosnkiem dodaj do boczku i razem smaż. Ostudź.
4. Pomidory sparz, obierz ze skórki i pokój w kostkę. Żółty ser zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
5. Do dużej miski przełóż ryż, zrumieniony boczek, pomidory wraz z sokiem i starty ser. Do tego dodaj rosół, śmietanę i majeranek. Przypraw do smaku solą i pieprzem.
6. Wszystko dokładnie wymieszaj i przełóż do wysmarowanego masłem naczynia do zapiekania. Zapiekaj 30 minut w temperaturze 180 °C. Gorącą zapiekankę polej ketchupem.

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