



przepisy.pl

# Ryżowa zapiekanka z tuńczykiem



45 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- ryż biały - 250 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 300 mililitrów
- tuńczyk z puszki w oleju - 2 opakowania
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 36% - 50 mililitrów
- szczypiorek - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 2 łyżeczki
- starty ser żółty (np. cheddar) - 50 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu.
2. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z 300 ml wody i 50 ml śmietany. Zagotuj.
3. Na rozgrzanej patelni przesmaż pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj kawałki tuńczyka, a następnie połącz je z sosem.
4. Naczynie żaroodporne natłuść i wypełnij ryżem.
5. Całość zalej serowym sosem z tuńczykiem, posyp startym serem i wstaw do nagrzanego do 170 °C piekarnika na 20 minut. Danie podawaj posypane szczypiorkiem.

---

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)