



przepisy.pl

## Ryżowo-pieczarkowy przysmak



 60 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- ryż - 1 szklanka
- pieczarki - 250 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 2 sztuki
- ser żółty - 150 gramów
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- jajko - 3 sztuki
- bułka tarta - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- tłuszcz do smażenia
- tłuszcz do wysmarowania formy
- cebula - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj w osolonej wodzie i wystudź.
2. Pieczarki i cebulę pokrój w kostkę. Czosnek posiekaj.
3. Ser zetrzyj na tarce o małych oczkach. Jajka roztrzep i dodaj wraz z serem do ryżu z pieczarkami. Dopraw pokruszonymi mini kostkami Knorr oraz pieprzem i wymieszaj.
4. Na rozgrzanym tłuszczu przesmaż cebulę, czosnek i pieczarki. Wymieszaj z ugotowanym ryżem.
5. Masę ryżowo-pieczarkową włóż do wysmarowanej masłem i obsypanej bułką tartą foremki. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 30 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)