



przepisy.pl

Sznyce z indyka zawinięte w towarzystwie kolorowych jajek



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- boczek plastry - 6 sztuk
- bazylia - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- ryż basmati - 1 sztuka
- ryż biały - 1 sztuka
- ryż biały długoziarnisty - 1 sztuka
- curry - 1 łyżeczka
- sok z buraków lub koncentrat buraczany - 4 łyżki
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Plastry sznycli delikatnie rozbic, posypać solą i pieprzem. Na każdy położyć plaster boczku, suszonej moreli i kawałek papryki. Zawinąć i ułożyć mięso w żaroodpornym naczyniu, posypać bazylią, czosnkiem mini kosteczka i zalać bulionem. Piec w piekarniku ok. 40 minut w temp. 200°C
2. W trzech garnkach gotujemy ryż, najlepiej użyć różnego rodzaju ryżu. Do jednego wsypać curry, do drugiego sok z buraków do ostatniego mrożony szpinak. Foremki w kształcie jajka wysmarować masłem i nakładać kolorowy ryż. Delikatnie wyjąć jajka i układać na półmisku. Przed podaniem podgrzać chwilę w piekarniku. Fajnie wyglądają jajka zrobione z pomieszanego ryżu.

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