



Zapiekanka rodzinna

przepisy.pl



 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż - 1 szklanka
- puszka zielonego groszku - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- starty żółty ser - 20 dekagramów
- parówki - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- kiszony ogórek - 1 sztuka
- papryki - 2 sztuki
- olej - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj w osolonej wodzie. Wystudź. Cebulę pokrój w drobną kostkę. Parówki pokrój w kostkę i podsmaż na oleju, następnie dodaj cebulę.
2. Papryki i ogórka pokrój w kostkę.
3. Wymieszaj wszystko z ryżem, dodaj połowę żółtego sera oraz groszek. Całość dopraw pokruszoną mini kostką Knorr oraz pieprzem, papryką i solą, jeśli zajdzie taka potrzeba.
4. Przełóż tak przygotowaną potrawę do żaroodpornego naczynia.
5. Polej rozmieszonym jajkiem i posyp resztą sera. Zapiekankę piecz 30 minut w temperaturze 175 stopni.

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