



przepisy.pl

Zapiekanka ryżowo tuńczykowa



Składniki:

- ryż - 300 gramów
- tuńczyk w sosie własnym - 2 sztuki
- kremówka 36% - 1 szklanka
- czosnek - ząbki - 2 sztuki
- natka pietruszki (posiekana) - 1 pęczek
- pieprz - 0.5 łyżeczek
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1.5 łyżeczek

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ryż gotujemy i przesypujemy do naczynia żaroodpornego.
2. Tuńczyka odcedzamy, łączymy ze śmietanką, rozgniecionym czosnkiem, pieprzem, Delikatem i gotujemy aż całość odrobinę zgęstnieje. Następnie dodajemy rozgniecioną kosteczkę czosnkową i pietruszkową i posiekaną pietruszkę i gotujemy około 2 minuty.
3. Masę tuńczykową wykładamy na ryż i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Zapiekamy 30 minut.

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