

## www.SztukaKulinarna.pl

### Nadzienie z gotowego ryżu i jaj

ilość porcji **6** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2.5	szklanka	gotowanego ryżu	
2	szt	cebula	
3	szt	jajko	
5	dkg	tłuszczu do przysmażenia cebuli	
25	dkg	pomidor	
1	łyżeczki	cukier	
5	dkg	żółtego tartego sera	
2	łyżki	siekanej zieleniny	
		sól do smaku.	

Przepis Pomidory sparzyć, obrać ze skórki. Cebulę oczyścić, posiekać i zrumienić na tłuszczu. 2 jaja ugotować na twardo i posiekać. Ryż wymieszać z cebulą, posiekanym mięszem wydrążonym z kabaczków, jajami na twardo i jajem surowym, z zieleniną i solą. Nadziać kabaczki, ustawić w szybkowarze, włożyć pokrojone pomidory, cukier i tłuszcz, posypać tartym serem i dusić. Składniki

2,5 szklanki gotowanego ryżu, 2 cebule, 3 jaja, 5 dag tłuszczu do przysmażenia cebuli, 25 dag pomidorów, 1 łyżeczka cukru, 5 dag żółtego tartego sera, 2 łyżki siekanej zieleniny, sól do smaku.