

Zapečená rýže se žampiony a vejcem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Rýže 1 sklenice
- Žampiony 200 g
- Máslo 1 lžíce
- Vejce 4 ks
- Kefír 250 ml
- Strouhaný sýr 100 g
- Strouhanka 1 hrst
- Petrželová nať 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Rýži uvaříme tak, aby byla sypká a slijeme vodu. Žampiony nakrájíme, osmažíme na másle, osolíme, opepříme a dochutíme nasekaným česnekem. Smícháme s rýží, přimícháme trochu petrželové natě a vložíme do vymazaného a strouhankou vysypaného pekáčku. Vajíčka rozklepneme do keфіru, osolíme, opepříme a polijeme rýži. Vše posypeme sýrem a vložíme do rozehřáté trouby, kde pečeme přibližně 20 - 25 minut. Na talířích zdobíme zbylou petrželkou.