Ryż zapiekany z warzywami i żółtym serem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ryż - 20 dag
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka zielona - 1/2 szt.
- papryka żółta - 1/2 szt.
- bakłażan - 1/2 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- pieczarki - 10-15 dag
- jajko - 1 szt.
- ser żółty straty - 3 łyżka
- masło - 3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- bułka tarta - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotować w osolonej wodzie, ostudzić.

KROK 2: Bakłażan pokroić w kostkę, oprószyć solą i pozostawić na 15-20 minut. Gdy puści sok odcisnąć lub osuszyć papierowym ręcznikiem. Na patelni rozgrzać 1 łyżkę masła, wsypać pokrojoną cebulę, czosnek i paprykę, podsmażyć. Po 5 minutach smażenia dodać bakłażan i pieczarki, smażyć przez 8-10 minut. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 3: Zimny ugotowany ryż wymieszać z jajkiem i żółtym serem. Naczynie żaroodporne wysmarować 1 łyżką masła i oprószyć bułką tartą. Połowę ryżu ułożyć w naczyniu żaroodpornym, wyłożyć przygotowane warzywa.

KROK 4: Przykryć pozostałym ryżem. Na wierzch położyć kosteczki z reszty masła. Naczynie włożyć do nagrzanego piekarnika. Zapiekać w temp 190-200 stopni około 15 -20 minut.