

Очень рекомендую *приготовить рисовую запеканку с мясным фаршем* – вкуснятина! Запеканку приготовила в мультиварке и в очередной раз убедилась в ее пользе и необходимости! Поэтому те, у кого уже есть это чудо техники – бегом готовить рисовую запеканку, а те, кто еще не приобрел – скорее в магазин за мультиваркой (я советую покупать мультиварку фирмы Панасоник). Так же рекомендую посмотреть [приготовление запеканки с фрикадельками](#)



Ингредиенты:

Для приготовления рисовой запеканки вам потребуется: 600 гр. отварного риса, 3 яйца, 400 гр. сметаны, 400 гр. мясного фарша, 2 головки репчатого лука, 60 гр. сливочного масла, растительное масло, соль, специи - по вкусу.



Пошаговое приготовление:

1. Слегка взбейте яйца и сметану вилкой.



2. Добавьте к рису сливочное масло, посолите по вкусу.



3. Все тщательно перемешайте.



4. Лук порежьте мелкими кубиками.



5. Обжарьте лук на растительном масле.



6. Добавьте фарш и продолжайте обжаривать. Добавьте специи по вкусу.





Форму кассероли смажьте растительным маслом и выложите половину подготовленного



8. На рис равномерно слоем разложите фарш с луком



Возьмите вилку и аккуратно разровняйте фарш. Выложите сверху оставшийся рис и накройте крышкой. Готовьте в режиме «Варить» 20 минут.



Прощайте в нашем уютном уголке рады будем ждать ваших комментариев! Спасибо вам за