AutorMarija Capan
ShareTweetSaveEmail
1

Skuhati rižu u slanoj vodi i dobro isprati od sluzi,te dobro ohladiti.
Dodati na kockice narezanu kuhanu šunku,na kockice narezanu crvenu papriku(babura) ,sitno nasjeckan crveni luk,dodati kiselo vrhnje i zvijezda majonezu -količina ovidi o količini riže i šunke -dodati da bude kremasto.Začiniti solju i svježe mljevenim paprom.
Sve izmješati i ohlađeno servirati.
Izvrsna kao predjelo,ljeti kao glavno jelo,kao salata..ugodna oku..nepcu ukusna..
Nešto drugačije..

1 g Riža
100 g Kuhana šunka
1 Manja glavica crvenog luka
1 Crvena paprika babura
1 Kiselo vrhnje
1 Zvijezda majoneza
Sol
Biber

NAMIRNICE

1 g Riža
100 g Kuhana šunka
1 Manja glavica crvenog luka
1 Crvena paprika babura

1 Kiselo vrhnje
1 Zvijezda majoneza
Sol
Biber

Način pripreme

1

Skuhati rižu u slanoj vodi i dobro isprati od sluzi,te dobro ohladiti.
Dodati na kockice narezanu kuhanu šunku,na kockice narezanu crvenu papriku(babura) ,sitno nasjeckan crveni luk,dodati kiselo vrhnje i zvijezda majonezu -količina ovidi o količini riže i šunke -dodati da bude kremasto.Začiniti solju i svježe mljevenim paprom.
Sve izmješati i ohlađeno servirati.
Izvrsna kao predjelo,ljeti kao glavno jelo,kao salata..ugodna oku..nepcu ukusna..
Nešto drugačije..

Bijela barunica
NAMIRNICENačin pripreme