

Šťavelový prívarok s ryžou a vajíčkom

Potrebuje

- - 200 g listy zo šťavela
- - 100 g syru Karička
- - 200 ml mlieka
- - 2 PL oleja
- - 1 PL polohrubej múky
- - štipka soli
- - 1 šálka ryže
- - 2 šálky vriacej vody
- - 2 PL oleja
- - 1 ČL soli
- - 4 vajíčka uvarené na tvrdo

Postup

Dáme variť vodu. Ryžu opražíme na oleji, zalejeme horúcou vodou, pridáme soľ, pomiešame, zakryjeme a varíme na miernom ohni 20 min. Vajíčka uvarím na tvrdo. Šťavelové listy zbavíme stopky a strednej hrubej žily, lebo tie sú potom v prívarku ako „cverničky“. Listy 2-3 x umyjeme. Do stredne veľkého keramického kastróla dáme 2 lyžice oleja, pridáme listy šťavela a hneď miešame. Po 2 minútach pridáme asi 4 PL vody a miešame, kým sa listy nerozpadnú na kašovitú hmotu – tento proces trvá asi 4-5 min. Kašu nemixujeme, len vidličkou ešte roztlačíme listy. Do tohto základu nalejeme masu, ktorú dostaneme rozhabarkovaním mlieka, syru a múky. Stále miešame na miernom plyne a necháme prejsť varom 1-2 minuty. Keď je prívarok hotový, odstavíme z plynu.

Servírujeme s dusenou ryžou a vajíčkami uvarenými na tvrdo.

Tento recept nám posielala: Alžbeta z Tomášova

náročnosť: nízka

čas: 30minút

porcie: 4