



RIISIVORM SUITSUJUUSTUGA

Retsept: Kristel Vokk, Raamatust “Riis maailma köögis”

Valmistamine

Valmistamisaeg: 30 minutit 4–6-le Kuumuta ahi pöördõhuga režiimil 150 kraadini. Loputa riis korralikult külma veega. Haki sibul ja prae see kookosrasvas koos kanahakklihaga läbi. Maitsesta Himaalaja soolaga. Riivi suvikõrvits ja haki paprika. Vala 2 dl vett ja ülejäänud komponendid ahjuvormi, lisa 2 sl maitsestatamata toorjuustu, sega läbi ja riputa peale riivitud suitsujuust ning küpseta ahjus 20 minutit.

- 200 g Veski Mati Pruuni või punast täisterariisi
- 2 dl vett
- 300 g delikatess kanahakkliha
- 100 g riivitud suitsujuustu
- 1 sibul
- 1 paprika
- ½ suvikõrvitsat
- 2 sl maitsestatamata toorjuustu
- Himaalaja soola