

Budinca de orez cu cascaval si ficatei de pui

[shashin type="photo" id="15930" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aceasta budinca de orez cu cascaval si ficatei de pui e o idee geniala pentru o masa rapida si gustoasa!!!

Budinca de orez cu cascaval e atat de buna, incat o puteti servi separat, si poate c-ar fi bine de stiut ca iese extraordinar de buna si fara oua: doar orez si cascaval ☐

Ingrediente:

Pentru budinca de orez cu cascaval:

- 400 g orez (cu bobul rotund)
- 1, 5 litri apa
- 3 oua
- 300 g cascaval
- sare, dupa gust

Pentru sosul de ficatei:

- 500 g ficatei de pui
- 2 cepe
- 1 ardei capia/gogosar
- 100 g rosii in bulion
- sare, piper, boia dulce
- 100 g ciuperci (optional)

Mod de preparare:

Se fierbe orezul in apa sarata, dupa gust. Dupa ce a fiert, se strecoara (daca e cazul) si se lasa sa se raceasca bine. Se amesteca apoi cu ouale batute si cascavalul ras.

Se tapeteaza o forma termorezistenta, in cazul meu o yena, cu unt; se toarna compozitia de orez si se niveleaza:

[shashin type="photo" id="15931" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se da la cuptorul incalzit in prealabil, la 180 grade C (foc potrivit), pentru cca. 30 de minute sau pana cand se rumeneste frumos:

[shashin type="photo" id="15932" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se taie in bucatele mici ficatul. Ciupercile se maruntesc.

Cepele se toaca marunt si se pun la calit, in tigaie, cu ulei (5, 6 linguri). Se taie ardeii si rosiile cat mai marunt si se adauga cepei. Eu am scapat de corvoada asta punand 3, 4 linguri din deliciosul meu [ketchup de casa](#) ☐

Se adauga bucatelele de ficat si ciupercile si se lasa pe foc aproximativ 5 minute.

Se toarna sosul cu ficatei peste compozitia (coapta) de orez si se mai da la cuptor, vreo 10-15 minute:

[shashin type="photo" id="15933" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Budinca se serveste calda sau rece, feliata in bucati:

[shashin type="photo" id="15934" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Foarte satioasa si gustoasa!!!