

Tort de orez cu carne de curcan



Sper ca **supa de curcan** pe care tocmai v-am aratat-o sa va fi incalzit deja ☺ , asa ca acum va invit la o felie de tort de orez cu carne de curcan. Simplu si bun!

Desigur, puteti folosi carne de pui in loc de curcan si puteti coace budinca (e o budinca de carne, de fapt) in doua forme de chec, daca vreti sa o feliatii mai usor.

E o **bunatate cu carne si orez**, satioasa si, sper eu, pe placul intregii familii!!!!

Ingrediente pentru 8 portii:

- un ardei gras verde
- un ardei gras rosu
- o ceapa
- 400-450 g carne de curcan

- 3 linguri de ulei
- 500 g orez
- sare, piper
- boia dulce
- 4 oua mari
- 150 g smantana
- 200 g cascaval ras (Emmentaler)
- 2 rosii
- patrunjel tocat

Sfat: in loc de cascaval puteti adauga un amestec de branza dulce+sarata.

Sunt sigura ca o vor savura nu doar cei mari, ci si cei mici ☐



Mod de preparare:

Spalati carnea si taiati-o marunt (cubulete). Caliti cca. 5 minute in ulei incins:



Spalati ardeii si ceapa; tocati legumele marunt si adaugati-le in tigaie peste bucatelele de carne:



Adaugati orezul, spalat in prealabil, si lasati la calit pana devine translucid:



Turnati un litru de apa, condimentati puternic cu sare, piper si putina boia dulce:



*Laura
Sava*



Laura Sava

Lasati sa fiarba la foc mic cca. 20 de minute, cu capac.

Lasati apoi la racit:



In continuare, amestecati ouale cu smantana si 150 g cascaval ras fin si adaugati-le la orez:



Incalziti cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Ungeti o forma de tort (cu diametrul de 30 cm) cu unt si transferati compozitia cu orez. Neteziti cu dosul unei linguri suprafata:



Spalati rosiile, taiati-le felii si asezati-le deasupra:

Laura
Sava



Radeti restul de cascaval peste rosii (cca. 50 g), cat mai uniform:



Laura Sava

Puneti tortul la copt timp de 35-40 de minute:



Cand e gata, se lasa sa se raceasca bine si apoi se feliaza direct in forma, desi mie forma asta ondulata mi-a cam creat ceva probleme ☐

Data viitoare il „cladesc” in forma rotunda de tort, cu inel detasabil („intepati” putin crusta de cascaval cu cutitul, atunci cand vreti sa taiati o felie, pentru ca ea sa iasa cat mai intrega ☐)



A fost incredibil de gustos!!!





Sectione □

Laura
Sava

