



## Komosa ryżowa zapiekana z mozarellą

★★★★★ (7)

30 minut

4 osoby

łatwy

### Wartości odżywcze

**348 kcal** / 1 porcję (218 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>159.45 kcal</b> 7.97%	Białko <b>8.82 g</b> 17.64%	Węglowod. <b>15.09 g</b> 5.59%	Tłuszcze <b>7.34 g</b> 10.49%	Błonnik <b>1.82 g</b> 7.28%	<b>GDA</b> <b>7.97%</b>
---	-----------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------

\* wartości GDA dla diety 2000 kcal



### Składniki

- Quinoa - komosa ryżowa - 180g (szklanka)
- Przecier pomidorowy - 240g (szklanka)
- Śmietanka kremowa 30% - 80g (8 łyżek stołowych)
- Parmezan tarty - 32g (4 łyżki stołowe)
- Mozzarella - 125g (8 1/3 plastera)
- Pomidor koktajlowy - 200g (10 sztuk)
- Sól biała - 3g (6 szczypty)
- Pieprz czarny - 3g (3 szczypty)
- Bazylia świeża - 10g (2 gałązki)



### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Piekarnik rozgrzej do 180 stopni. Komosę ryżową ugotuj według przepisu na opakowaniu.

**KROK 2:** W rondelku podgrzej przecier pomidorowy, dodaj śmietankę kremówkę, parmezan, pieprz i odrobinę soli. Zdejmij z rondelka, i wymieszaj z ugotowaną komosą. Mozzarellę pokrój w cienkie plasterki.

**KROK 3:** Naczynie żaroodporne na zmianę przełóż komosą i mozzarellą. Dodaj pomidorki koktajlowe. Całość włóż do piekarnika i zapiekaj ok. 10-15 minut. Gotowe danie wykładaj na talerze i posyp świeżą bazylią.

Smacznego!

