

Zapiekane ryżowe placuszki

Zapiekane Ryżowe Placuszki – Domowy Comfort Food

Zapiekane ryżowe placuszki to **prawdziwa uczta dla podniebienia**, łącząca delikatność ryżu z intensywnym smakiem dodatków. Ta prosta potrawa zaczyna się od ugotowanego i ostudzonego ryżu, który miesza się z jajkami, podsmażoną na maśle cebulą i czosnkiem. Dodanie świeżej bazylii i szczypiorku nadaje całości **aromat świeżych ziół**, a przyprawy dopełniają smaku.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny, szczególnie dla osób ceniących *domowe, sycące posiłki*. Dzieci pokochają serową skorupkę, a dorośli docenią głębię smaku i możliwość wykorzystania pozostałego ryżu. To także świetna propozycja dla zabieganych, którzy szukają pomysłu na **pożywny obiad** bez spędzania godzin w kuchni.

Na jaką okazję?

Zapiekanka sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na *nieformalną kolację z przyjaciółmi*. To również doskonały pomysł na wykorzystanie składników, które zostały w lodówce przed weekendem. Możesz przygotować ją z wyprzedzeniem i odgrzać, gdy goście zapukają do drzwi.

Czy wiesz o tym?

Ryżowe placuszki mają swoje odpowiedniki w wielu kuchniach świata. We Włoszech znane są jako *arancini*, w Japonii jako *yaki onigiri*. Nasza polska wersja z dodatkiem boczku i sera

nawiazuje do tradycji kuchni chłopskiej, gdzie ceniono **sycące i ekonomiczne dania**.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać **grilowane warzywa**, użyj różnych rodzajów sera lub zastąp boczek wędzonym łososiem dla bardziej wykwintnej wersji. Zimą sprawdzi się dodatek grzybów, a latem świeżych ziół z ogródka.