

## Orez cu tomate

### Ingrediente

200 g orez

50 g unt

sare

3 linguri de bulion de rosii

1 l supa de zarzavat

200 g cascaval sau parmesan

### Preparare

*Se spala orezul si se caleste in unt pana se ingalbeneste usor. Se adauga putina apa calda sau supa de zarzavat, se pune sare, se lasa sa scada bine, dupa care se umple vasul cu restul de supa si se lasa sa fiarba. Bulionul se adauga la jumatatea timpului de fierbere. Cand este gata, orezul se acopera cu cascaval sau parmezan ras si se serveste imediat.*