

Rizzi-pizzi

Ingrediente

200 g orez
200 g mazare boabe
2 linguri de unt
1 pahar sos de rosii
sare

Preparare

Se curata mazarea din teci si se cantaresc 200 de grame, care se pun intr-o cratita cu o cana de supa de zarzavat si o lingura de unt. Se adauga un praf de sare, se acopera cratita si se lasa sa fiarba pana scade. La fel se procedeaza si cu orezul. Cand au fiert, mazarea si orezul se amesteca, se pun in forme mici si se lasa sa se raceasca. Se servesc cu sos de rosii, turnat peste formele rasturnate.