

ΣΟΥΦΛΕ ΡΥΖΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ

(2 μερίδες)

μαϊντανό
αλάτι, πιπέρι
2 κ.σ. βούτυρο
60γρ. ζαμπόν
60γρ. κεφαλοτύρι
2 αυγά
1/2 λίτρο γάλα
60γρ. ρυζι ωμό
μοσχοκάρυδο
σκόρδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το γάλα το ρύζι και το μοσχοκάρυδο, αλάτι και πιπέρι για 20 λεπτά.
Χτυπάμε τα αυγά και προσθέτουμε το μαϊντανό,
το ζαμπόν ,το τυρί και το σκόρδο.
Αφού κρυώσει το μείγμα του ρυζιού προσθέτουμε
το μείγμα των αυγών, τα ανακατεύουμε καλά και
το ψήνουμε σε χαμηλή φωτιά για 45 λεπτά