

料理名	モブリッツァ	
4人前の材料と分量	お米 2合 にんじん 2本 ピーマン 2つ 玉ねぎ 半玉 コーン 1缶 チーズ 80g ベーコン 1パック ごぼう 1/3	コンソメ 塩コショウ バター ケチャップ お好み量
		
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. お米を2合炊く</li> <li>2. 材料をすべて細かく切って炒める</li> <li>3. 炊けたお米にコンソメと塩コショウを混ぜる</li> <li>4. お米に炒めた材料と卵2つをすべて混ぜ合わせる（ここでコーンとチーズも追加）</li> <li>5. フライパンにバターを溶かして4をうすく平らに焼く</li> <li>6. 何度かひっくり返して表面がカリカリになるまで焼く</li> <li>7. ケチャップやお好みのタレなどをつけて食べる</li> </ol>	