

Arancini z nadzieniem mięsno-warzywnym



RJUSTYSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	400 g
marchew	1
cebula biała	1
ząbki czosnku	3
pietruszkę korzeń	0,5
papryka czerwona	0,5
ryż biały	2 szkl
natka pietruszki	2 łyżki
jajko	(1+1)
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
mąka pszenna	do panierowania
sól	
Przyprawa curry orientalna Prymat	
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę, paprykę, marchew, pietruszkę i czosnek kroję w bardzo drobną kosteczkę, wielkości ok. 2mm. Niektóre warzywa można zetrzeć na tarce o dużych otworach. W międzyczasie gotuję ryż w osolonej wodzie razem z curry (która nada mu kolor i smak).

- KROK 2 Mięso podsmażam na oleju, rozdrabniając łypatką, by było w małych niezbitych kawałkach. Gorący ryż mieszam łyżką aż ostygnie, dzięki czemu stworzy się z niego lepka masa i da się formować w kulki. Dodaję do niego jedno jajko i wyrabiam.
- KROK 3 Do mięsa dodaję warzywa, przyprawiam solą i pieprzem i duszę pod przykryciem, aż warzywa zmiękną (ok. 10minut). Dodaję posiekaną natkę pietruszki oraz koncentrat i dokładnie mieszam.
- KROK 4 Nabieram palcami trochę ryżu, formuję miseczkę, nakładam łyżeczkę farszu i formuję kulki tak, by nadzienie było dokładnie schowane w środku.
- KROK 5 Kulki obtaczam w mące, rozkłóconym jajku i bułce tartej.
- KROK 6 Smażę w głębokim tłuszczu na złoty kolor.
- KROK 7 Usmażone arancini odsączam z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.
- KROK 8 Podaję gorące z prostą sałatką z rukoli i pomidorków koktajlowych.