

Kotleciki z ryżu ,sera żółtego i warzyw.



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

ryż	20 dag
marchewki	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
koperek	1 łyżka
jajka	2 sztuki
sól i pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
ser żółty	10 dag

Dodatkowo

olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	kilka łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ryż ugotować według przepisu na opakowaniu, osączyć i ostudzić.
2. Marchewki i pietruszkę obrać, umyć i ugotować do miękkości, ostudzić i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
3. Do ryżu dodać warzywa, koperek, ser żółty stary na tarce o dużych oczkach, bułkę tartą, wbić jajka, przyprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać.
4. Formować kotleciki i obtaczać w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron.