

krokiety z ryżu smażone

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3 szt.
ryż	80 g
ser żółty	15 g
śliwki suszone	20 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	10 g
olej	15 g
szczypiorek	3 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyć, namoczyć poprzedniego dnia w przegotowanej wodzie, wyjąć pestki. Ryż na sypko ugotować. Jajko rozetrzeć widelcem, dodać do ryżu i wymieszać. Formować krokiety, na rękę nałożyć łyżkę ryżu, na nim plaster sera i śliwkę, przykryć ryżem i lekko ugnieść. Krokiety obtoczyć w tartej bułce i smażyć na mocno rozgrzanym oleju nie dłużej niż pięć minut.