

Kulki ryżowe z serem Favita



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż	1 woreczek
ser favita	10 dkg
mąka	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	10 dkg
jajko	1
olej do smażenia	
sól do smaku	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ser kroimy w małą kostkę.
- KROK 2 Ryż w woreczku gotujemy 20 minut w osolonej wodzie. Studzimy. Dodajemy pieprz, tymianek, bułkę oraz mąkę, wyrabiamy masę.
- KROK 3 Z masy robimy placuszki, na których układamy kawałek sera.
- KROK 4 Formujemy kulki, obtaczamy w rozmąconym jajku i bułce tartej. Smażymy w głębokim tłuszczu.
- KROK 5 Wyjmujemy kuleczki na ręcznik papierowy aby obciekł tłuszcz.