

Placki ryżowo-serowe z dipem jogurtowo-koperkowym



RENATAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

ryż	2 woreczki
ser żółty	15 dag
jajka	3 szt
cebula	1 szt
mąka	3 łyżki
kostka rosołowa	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
papryka słodka mielona	1 łyżeczka płaska
papryka ostra mielona	do smaku
koperek suszony	1 łyżka kopiastra
olej	do smażenia
dip	
jogurt naturalny	5 łyżek
oliwa	1 łyżeczka
papryka czerwona	0,5 szt
koperek	3 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ryż gotujemy /do miękkości/ w wodzie z dodatkiem kostki rosółowej lub bulionie, odsączamy i studzimy. Cebule obieramy, drobno kroimy i szklimy na niewielkiej ilości oleju. Do ryżu dodajemy starty żółty ser, zeszkloną cebulę, mąkę, suszony koperek i przyprawy.
- KROK 2 Następnie dodajemy rozmącone widelcem jajka. Wszystko dokładnie mieszamy.
- KROK 3 Na patelni rozgrzewamy olej. Z przygotowanej masy ryżowo-serowej formujemy placuszki i smażymy na patelni.
- KROK 4 Placki obsmażamy na rumiano z obu stron i przekładamy na papierowy ręcznik by odsączyć z tłuszczu. Przygotowujemy dip: gęsty jogurt naturalny mieszamy z oliwą z oliwek , dodajemy drobno pokrojoną paprykę i koperek, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Mieszamy.
- KROK 5 Placki ryżowo-serowe podajemy na gorąco. Mogą być dodatkiem do mięsa lub stanowić potrawę dla jaroszy.