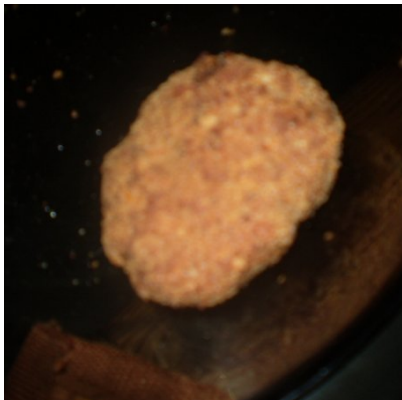


Kotlety ryżowe



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	40 dag
cebula biała	1
sól	
pieprz	
kasza manna	4 łyżki
mleko 3,2%	
ryż	2 (w woreczku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż w woreczku ugotować ,przestudzić.Mięso przełożyć do miski ,dodać posiekaną natkę pietruszki, kasze manną ,pokrojoną drobno cebulę .Doprawić solą i pieprzem i reszta przypraw .Wsypać bułkę tarta ,przestudzony ryż i wymieszać .Dolewać mleko ,tak by masa była lekko klejąca do ręki.Formować kotlety ,obtaczać w bułce tartej i smażyć na rumiano na gorącym oleju.