

ryżowce



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ryż	30 dkg
jajko	3 szt
ser żółty	10 dkg
śmietana	2 łyżki
masło	1 łyżka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ryż ugotować na sypko, odsączyć, dodać masło, żółtka, starty ser, posiekaną natkę i doprawić solą, dobrze wymieszać, na koniec dodać ubite ze szczyptą soli na sztywną pianę białka i raz jeszcze delikatnie wymieszać. Formować małe kotleciki, panierować w bułce tartej i smażyć na złoty kolor. Podawać z surówkami.