

kotlety z ryżu i jarzyn



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	20 dkg
mleko	1 szklanka
por	20 dkg
marchew	10 dkg
seler	10 dkg
kapusta włoska	10 dkg
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
tłuszcz do smażenia	
masło	1 łyżka
sól	
pieprz	
jajko	3 szt
mąka ziemniaczana	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy na sypko na mleku z dodatkiem wody. Warzywa obieramy i drobno kroimy i dusimy na maśle. Gdy będą miękkie studzimy i dodajemy do ryżu. Masę wyrabiamy dodajemy jajko, przyprawę wsypujemy bułkę tartą, wyrabiamy. Formujemy owalne kotlety i smażymy na tłuszczu. Podajemy z sosem pomidorowym lub grzybowym.