Krokiety ryżowo-grzybowe

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 sztuka
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
ziarna sezamu	2 łyżki
mąka	3-4 łyżki
olej	kilka łyżek
grzyby leśne	30-50 dag
ryż	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, drobno pokroić; grzyby oczyścić, pokroić w plasterki. Rozgrzać na patelni łyżkę oleju, przesmażyć cebulę, dodać grzyby, smażyć kilkanaście minut mieszając i odparowując nadmiar wody, przestudzić. W misce wymieszać ugotowany, zimny ryż, usmażone grzyby, wbić jedno jajko, doprawić solą, pieprzem i tymiankiem, dobrze wyrobić. Jeśli masa będzie zbyt rzadka dosypać nieco bułki tartej. Zwilżonymi zimną wodą dłońmi nabierać porcje masy wielkości dużej garści, formować podłużne krokiety, obtoczyć w mące, w roztrzepanym jajku i bułce tartej zmieszanej z sezamem. Kłaść na patelnię,na rozgrzany olej, smażyć na złoto-brązowo. Podawać na gorąco.