

Placuszki ryżowo-grzybowe

**CAROLINE1983**

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	2 szklanki
grzyby świeże	2 szklanki
jaja	4 szt
cebula	1 szt
natka pietruszki posiekana	1/2 szklanki
sól	do smaku
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
olej do smażenia	
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż zalać 4 szklankami wody, posolic i gotować na małym ogniu do czasu wyparowania wody. Odstawić, studzić mieszając co jakiś czas. Grzyby usmażyć na niewielkiej ilości oleju. Dodać do ryżu. Cebule obrać, pokroić w drobną kostkę, zeszklić na odrobinie oleju. Dodać do ryżu. Do przestudzonych składników dodać pieprz, majeranek i jeśli potrzeba lekko posolic, dodać zieleninę i dokładnie wymieszać. Dodać jaja i bardzo dokładnie wymieszać. Na rozgrzany olej kłaść łyżką porcje ciasta formując płaskie placuszki (ok. 1 cm grubości). Smażyć z obu stron na złoty kolor. Podawać ciepłe polane ketchupem lub sosem. Grzybów można dać więcej to placuszki będą jeszcze smaczniejsze.