

## Kotleciki ryżowo ziemniaczane



WEDITH1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| ziemniaków                              | 5         |
| papryka czerwona                        | 1         |
| szczypiorek posiekany                   |           |
| ząbek czosnku                           |           |
| sól, pieprz                             | do smaku  |
| Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat |           |
| olej do smażenia                        |           |
| ryż biały                               | 1 torebka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy do miękkości. Ziemniaki obieramy, ucieramy na tarce na małych oczkach, odsączamy dokładnie z wody (utarte ziemniaki powinny być suche ) Mieszymy razem z ryżem, przyprawiamy solą, pieprzem, przyprawą do ziemniaków. Do masy dodajemy pokrojoną w drobną kostkę paprykę, posiekany szczypiorek, wyciśnięty czosnek, mieszamy. Formujemy małe kotleciki, obtaczamy lekko w bułce tartej smażymy na rozgrzanym oleju. Dekorujemy szczypiorkiem i papryką. Smacznego :)))