

kotlety ryżowo-serowe



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	2
cebula biała	
mąka	2 łyżki
oliwa	3 łyżki
natka pietruszki	
sól, pieprz	
Przyprawa curry orientalna Prymat	1/2 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
ryż	2 (ugotowany na sypko)
ser gouda	15 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebule drobno posiekać, usmażyć na łyżce oliwy. ryż przełożyć do miski, dodać przesmażoną cebulę, rozkłócone jaja, ser i mąkę oraz sól, pieprz i curry. dokładnie wymieszać. z powstałej masy formować kotlety, obtaczać w bułce tartej, smażyć na pozostałej oliwie. podawać posypane natką pietruszki.