

kotlety ziemniaczane z bryndzą



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	0,5 kg
bryndza	20 dkg
ryż	0,25 szklanki
natka pietruszki	1 pęczek
jajko	4
olej	do smażenia
sól i pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki opłukać i ugotować w mundurkach. Po wystudzeniu obrać i zetrzeć na tarce. Niedogotowany ryż wymieszać z ziemniakami. Dodać roztartą bryndzę, posiekaną pietruszkę i dokładnie wymieszać. Przyprawiać solą i pieprzem. Formować kotlety, obtoczyć w mące lub tartej bułce i smażyć z obu stron na rozgrzanym tłuszczu.