

Ryżowe kotleciki



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielonego mięsa	50 dag
cebuli	1/2 sztuki
siekanej natki pietruszki	2 łyżki
jajko	1 szt
przyprawa uniwersalna Kucharek	pieprz przyprawa do mięsa mielonego
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
olej	do smażenia
ryż	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować na sypko w osolonej wodzie i wystudzić. Dodać do mięsa mielonego. Cebulę drobniutko pokroić i połączyć z mięsem, ryżem, natką pietruszki i jajkiem. Dokładnie wyrobić. Doprawić vegetą, pieprzem i przyprawą. Wilgotnymi dłońmi formułować niewielkie kotleciki, obtaczać w bułce tartej i smażyć na złoty kolor.