

Pieczone kuleczki z ryżu



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1 szt
koperek	2 łyżki
cebula	1 szt
pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
olej do smażenia	
sól	do smaku
ser żółty	4-5 (tarty)
ryż	1 (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zimny ryż , pokrojoną drobno cebulką, starty ser i posiekany koperek połączyć z jajkiem. Wszystko dokładnie wymieszać i przyprawić do smaku. Formować niewielkie kulki, obtaczać je w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju. Podawać z sosami do dań mięsnych.