

rybne kulki z ryżem



ELIZA.A



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wędzona makrela	250 g
ryż	100 g
ogórek kiszony	średni
cebula biała	średni
majonez	2 łyżki
pietruszka	natka
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę obieramy z ości i skóry. Cebulę i natkę drobno siekamy i mieszamy z rybą. Formujemy kulki. Ryż gotujemy i studzimy. Paprykę i ogórka kroimy w kostkę. Wszystko łączymy i dodajemy majonez. Przyprawiamy. Przekładamy na talerz, na wierzchu układamy kulki i posypujemy natką. Do kulek można też dodać drobno pokrojoną pieczarkę.