

Mielone z ryżem, marchewką i groszkiem



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

mięso mielone wieprzowe	400 g
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
cebula biała	1 szt
ryż	50 g
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
marchewka	z groszkiem 100 g

Dodatkowo

ziemniaki	500 g
sól	1 łyżeczka
cebula biała	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy w delikatnie osolonej wodzie, odcedzamy. Cebulę kroimy w bardzo drobną kosteczkę. Mięso mielone dokładnie wyrabiamy z ryżem, cebulką, mieszanką marchewki z groszkiem, jajkami, 2 łyżkami bułki tartej. Doprawiamy solą i pieprzem. Formujemy kotlety, obtaczamy w bułce tartej. Smażymy w rozgrzanym oleju na rumiano.

Ziemniaki obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Zalewamy wodą, doprawiamy solą. Gotujemy do miękkości, odcedzamy. Cebulę kroimy w kosteczkę i smażyjemy na patelni. Ugotowane ziemniaki ubijamy z podsmażoną cebulką. Możemy posypać szczypiorkiem.

