

kotlety z jaj z ryżem



IRMINA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

6 ugotowanych na twardo jajek

pęczek koperku lub szczypiorku

sól, pieprz do smaku

2 cebule

Bułka tarta klasyczna Prymat

jaja 2 szt.

ryż ugotowany 1 torebka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski dodajemy: ugotowany ryż, jajka ugotowane starte na tarce o grubych oczkach i wbijamy do tego jaja surowe, dodajemy posiekany szczypiorek lub koper, przyprawy, 2 cebule zeszlone na maśle i odrobinę bułki tartej, składniki mieszamy na jednolitą masę, formujemy kotlety, obtaczamy w bułce tartej, smażymy na maśle lub oleju. Pyszne na zimno i gorąco. Polecam sosynp. czosnkowy lub zwyczajny ketchup.