

Ryżowe



AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtego sera	15 dag
pęczk szczypioru	1/2 paczki
olej do smażenia	
ryż	1 torebka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy według przepisu, odcedzamy i studzimy. Ser ścieramy na tarce o grubych oczkach. szczypior siekamy. dodajemy do ryżu. i jajko, doprawiamy. Z masy formujemy kotlety i obtaczamy w bułce tartej i smażymy na złoty kolor