kotlety serowo-ryżowe

BEATA73

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser żółty	20 dkg
szczypiorek posiekany	3 łyżki
jajko	2 szt.
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
curry	do smaku
olej do smażenia	100 ml.
Bułka tarta klasyczna Prymat	10 dkg
ryż	1 torebka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryz ugotuj na sypko, zetrzyj do niego ser żółty, dodaj jajko, przyprawy i szczypiorek. Formuj kotleciki i smaż na oleju.