

ryżowe krokiety



TOMEK16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	1,5 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżka
mąka pszenna	2 łyżki
sól	0,5 łyżeczki
białko	2 sztuka
mleko	1/3 szklanki
cheddar	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ryż ugotować ser zetrzeć dokładnie wymieszać ryż ser proszek do pieczenia mleko mąkę i sól dodać pianę z białek lekko wymieszać formować podłużne krokiety smażyć na rozgrzanym oleju przez trzy minuty z każdej strony podawać z sosem owocowym lub powidłami