

Kotlety ryżowe Haliny.



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	25 dag
cebula	2 sztuki
mięso mielone drobiowe	30 dag
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
bulion	1 kostka
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy w rosole z kostki na sypko, odsączyć. wymieszać z 2 łyżkami oliwy, ostudzić. Cebulę posiekać i udusić na łyżce oleju. Wymieszać z mięsem, ryżem, ubitym jajkiem, posiekaną natką pietruszki. Doprawić do smaku. Formujemy małe kotleciki, panierujemy w tartej bułce smażyemy na złoty kolor.