

Miesno ryżowe kotlety



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	300 g
słonina	5-7 dag
cebulka	12 - 15 dag
jaja	1 szt
natka pietruszki	3-4 łyżki
wieprzowina	300 g
oliwa	2 łyżki
ryż	1,5 (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyścić, umyć, osuszyć, pokroić i zemleć w maszynce.

Jajko umyć, wylać ze skorupki.

Cebulę obrać, opłukać, pokroić w drobną kostkę, posolić, podgrzać na małym ogniu mieszając.

Gdy zmięknie i zacznie żółknąć, dodać tłuszczu, zrumienić.

Zmielone mięso wymieszać z ryżem, jajkiem, cebulą i pietruszką, dokładnie wyrobić drewnianą łyżką lub robotem.

Przyprawić solą i pieprzem.

Z przygotowanej masy uformować cienkie owalne kotlety, otaczając je w tartej bułce. Smażyć po obu stronach, wkładając na patelnię z rozgrzanym tłuszczem.

Atrakcyjność kotletów podniesie dodatek sosów bądź gulaszu mięsno warzywnego. pomidorowego lub grzybowego.