

krokiety z ryżu i żółtego sera



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ryż	200 g
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
żółty ser	10 dag
śmietana	1 łyżka
olej	100 g
margaryna	2 łyżki
sól	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ryż ugotować z dodatkiem margaryny w 2 szklankach wrzątku.gdy, ryż wchłonie wodę, wstawić do piekarnika do wyprażenia, lub dogotować, mieszając.ugotowany ryż wystudzić, dodać żółtko, śmietanę, starty ser i ubitą pianę, doprawić solą.formować kotlrciki, obtaczać w bułce tartej i smażyć.bardzo dobre.