

kotleciki z jajek i ryżu



Autor: **ekspansja-smaku**
Przepisów: 121 Ocena: 2387



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 10 jaj 0,5 kg ryżu 1 szczypiorek sól i pieprz do smaku olej do smażenia np. rzepakowy bułka tarta

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotujemy w osolonej wodzie na miękko. Wybieramy dziewięć jajek i je gotujemy na twardo w osolonej wodzie – jedno surowe jajko będzie nam potrzebne jako kleik w masie ryżowo-jajecznej. Wystudzony ryż przekładamy do miski, obrane jajka ścieramy na tarce o grubych oczkach i dodajemy do ryżu. Całość mieszamy, dodajemy ok. pół łyżeczki soli i 1/4 łyżeczki pieprzu oraz uprzednio pokrojony szczypiorek – garść szczypiorku zostawiamy do ozdoby kotlecików. Masę dokładnie mieszamy i formujemy zgrabne kotleciki, obtaczamy je bułce tartej i smażymy z obydwu stron na rumiany kolor. Gotowe kotlety z jajek i ryżu podajemy według uznania.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: