

Kotleciki z marchewką!!!!!!!!!!!!



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **8318**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne



Składniki:

- mięso mielone, 0,5 kg
- ryż, pół szklanki
- marchewka, 3 sztuki
- cebula, 1 sztuka
- jajko, 1 sztuka
- Bułka tarta
- olej do smażenia
- bulion, 1 litr
- przyprawy (vegeta, pieprz, papryka słodka)

Sposób przygotowania:

- 1 Zazwyczaj robimy gołąbki z kapustą białą. Ja chciałabym dzisiaj polecić przepis na gołąbki bez kapusty, a z dodatkiem tartej marchewki. Ryż gotujemy na sypko i studzimy. Marchewkę trzemy na wiórki. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na łyżce oleju. Po kilku minutach do cebuli dodajemy marchew i dusimy do miękkości (można lekko podlać wodą).
- 2 Mięso wrzucamy do dużej miski, dodajemy zimny ryż i przestudzoną cebulę z marchewką. Dodajemy jajko i przyprawy (wg uznania). Dokładnie mieszamy.
- 3 Następnie formujemy podłużne, okrągłe kotleciki, panierujemy w bułce i smażymy na złoty kolor.
- 4 W garnku rozpuszczamy kostkę rosołowa (w litrze wody), układamy w nim usmażone kotleciki i dusimy ok 30 min. Wyciągamy z bulionu i gotowe. Można podawać z sosem pomidorowym - jak tradycyjne gołąbki.

Twoje notatki do przepisu: