

Pulpety z ryżu, ziemniaków i mięsa mielonego



Autor: **airin2007**

Przepisów: **37** Ocena: **736**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ryż, 250gram
- mięso mielone, 300gram
- Jaja, 2sztuki
- ser parmezan, 100gram
- ziemniaki, 200gram
- czosnek, ząbek
- pietruszka zielona, 2 łyżki
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa, do smaku
- bułka tarta, do obtaczania pulpetów
- olej, do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ryz ugotować i odcedzić, ziemniaki ugotować i przecisnąć przez praske. Po wystygnięciu połączyć ryż, ziemniaki, mięso mielone, ser i jajka.
- 2 Następnie przyprawić do smaku pietruszką zieloną, solą, pieprzem i gałką. Formować pulpety, obtaczać w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: