

Zraziki nadziewane ryżem



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2371** Ocena: **52610**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 700 g szynki wieprzowej
- 60 g ryżu
- 3 cebule
- 40 g smalcu
- 60 g masła
- 300 ml rosołu
- mąka
- sól ,pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Szynkę (chudą część) tniemy na 4 grube plastry i bardzo cienko rozbijamy ,z obu stron oprószamy solą i pieprzem. Pozostałe (z porcjowania) skrawki szynki mielimy. Ryż gotujemy na sypko ,studzimy i mieszamy razem z mieloną szynką ,posiekaną i zeszkloną na smalcu cebulą. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Farsz dzielimy na 4 części. Każdą porcję farszu kładziemy na rozbite kotlety i zawijamy ,chowając brzegi do środka. Związujemy nitką ,oprószamy mąką i obsmażamy na rozgrzanym maśle z każdej strony na złoty kolor. Gdy zrazy obsmażymy ,dodajemy posiekane 2 cebule ,zasmażamy ,podlewamy rosołem i dusimy przez 30 min. Podajemy z puree ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty.

Twoje notatki do przepisu: