

Delicje z ryżu i mięsa



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22212**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 50 dag mielonego mięsa
- 50 dag ryżu
- 2 jaja
- 1 cebula
- 1/3 szklanki rodzynek
- 1/4 szklanki migdałów
- listki zielonej sałaty
- 2 pomidory,
- olej
- tarta bułka
- sól, pieprz
- Natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Rodzynki opłukać. Migdały, namoczyć, obrać ze skórki, posiekać. Cebulę oczyścić, pokroić na piórka. Na oleju przesmażyć cebulę. Dodać mielone mięso, rodzynki i migdały. Doprawić solą i pieprzem, wymieszać. Przesmażyć razem, stale mieszając. Ryż ugotować na półmiękkko w osolonej wodzie. Formować z niego płaskie placuszki. Na każdy nałożyć łyżeczkę farszu mięsnego. Zlepić brzegi, utoczyć kulki. Jaja rozmącić widelcem. Gotowe kulki panierować w jajkach i tartej bułce. Smażyć na gorącym oleju ze wszystkich stron. Podawać gorące z dodatkiem sałatki z pomidorów, udekorowane listkami sałaty i natką. Kulki zyskują na smaku polane dowolnym sosem.

Twoje notatki do przepisu: