

Kotleciki mięsno-ryżowe



Autor: **Ewus71**
Przepisów: **152** Ocena: **4280**

 > 6 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- -80 dkg mięsa mielonego z łopatki
- -1 jajko
- -1 marchewka
- -1 pietruszka
- -1 łyżeczka majeranku,
- -przyprawy
- -sól,delikat do mięs ,
- pieprz ,czosnek granulowany
- 1 woreczek ryżu (nie parboiled)

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie :
Ryż (nie parboiled) gotujemy w osolonej wodzie ,
według przepisu na opakowaniu ,
odstawiamy aby wystygł .
Warzywa płuczemy i ścieramy na tarce o dużych oczkach
Zimny ryż, starte warzywa i przyprawy ,
dodajemy do mięsa mielonego,
wbijamy jedno jajko ,
i całość wyrabiamy .
Formujemy kotlety zwilżonymi dłońmi ,
smażymy na oleju .
Pysznie smakują z sosem koperkowym,
pomidorowym ,
surówką i smażonymi ziemniakami ,
posypanymi przyprawą do dań z ziemniaków.
Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: