

# Kotleciki mięsno-ryżowe



Autor: **Ewus71**  
Przepisów: **152** Ocena: **4281**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



## 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 , smażyjemy na oleju .

Pysznie smakują z sosem koperkowym, pomidorowym , surówką i smażonymi ziemniakami , posypanymi przyprawą do dań z ziemniaków. Smacznego !!!

## Twoje notatki do przepisu: