

# Kotlety mielone z ryżem

Autor: **Bilcia**Przepisów: **15** Ocena: **106**

5-6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1,5 kg mięsa mielonego - najlepiej mieszanego ( wołowo - wieprzowego)
- 100 g ryżu
- 1 duża cebula
- 2 duże ząbki czosnku
- odrobinę bułki tartej
- sól, pieprz, kurkuma,
- natka pietruszki do smaku
- olej do smażenia
- 2 - 3 jajka kurze

## Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotuję do miękkości, studzę i dodaję do mięsa. Cebulę kroję w kosteczkę a czosnek drobno siekam. Podsmażam , trochę studzę i dodaję do mięsa. Dodaję jajka, posiekaną natkę pietruszki i doprawiam do smaku. Formuję kotlety i na koniec obtaczam je w bułce tarte, po czym smażę na złoty kolor.



Twoje notatki do przepisu: