

Kotlety ryżowe



Autor: **kulinarnagosia**
Przepisów: **119** Ocena: **1033**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 szklanka ryżu
- 2 jaja ugotowane na twardo
- 1 jajo surowe
- 1 cebula
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka jarzynki (najlepiej bez soli)
- sól, pieprz do smaku
- bułka tarta do obtaczania
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Na głębokiej patelni rozgrzewamy olej, wsypujemy ryż i często mieszając podsmażamy do lekkiego zrumienienia. Następnie zmniejszamy ogień i, ostrożnie, bo pryska, wlewamy 1,5 szklanki gorącej, przegotowanej wody. Wsypujemy jarzynkę, najlepiej domowej roboty lub tą zakupioną w sklepie i mieszamy delikatnie. Przykrywamy pokrywką i na wolnym ogniu gotujemy ryż. Sprawdzamy po jakimś czasie czy ryż wchłonął wodę. Jeżeli jest jeszcze twardy dolewamy trochę gorącej wody. I tak aż do miękkości ryżu. Uważamy jednak, aby nie przesadzić z ilością wody. Ryż musi być kleisty, ale nie rzadki.
- 2 W tym czasie cebulę kroimy w kostkę i szklimy do miękkości na maśle. Mieszamy z gotowym ryżem, odstawiamy do wystygnięcia.
- 3 Po wystudzeniu kroimy drobno lub ścieramy na tarce ugotowane jajka, dodajemy do ryżu wraz z surowym jajkiem. Przyprawiamy solą i pieprzem i dokładnie mieszamy. Formujemy mokrymi dłońmi kotlety, obtaczamy w bułce i smażymy w dość dużej ilości dobrze rozgrzanego oleju. Gotowe kotlety odsączmy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Podajemy z ulubionymi sosami i surówkami.

Twoje notatki do przepisu: