

# Orientalne kotleciki ryżowe



Autor: **SmaczneBodomowe**  
Przepisów: **168** Ocena: **2322**

3-4 os. 60 min średnie tanie



## Składniki:

- 300 gramów Bio Mix obiadowy CHINA (ryż jaśminowy, soczewica czerwona, kasza gryczana)
- 150 gramów tartego sera żółtego
- 1 jajko
- 125 gramów sera mozzarelli
- 1 pomidor obrany ze skórki
- 1 cebula
- Do panierki: jedno jajko, mąka, bułka tarta

## Sposób przygotowania:

- 1 • Pomidora i cebulę kroimy w kostkę, solimy do smaku, smażymy na patelni do miękkości
  - Mozzarelle kroimy w kostkę
  - Bio MIX obiadowy gotujemy do miękkości
  - Z mieszanki formujemy placki, które faszerujemy mozzarellą oraz podsmażonymi pomidorami z cebulką
  - Formujemy kotleciki, które następnie panierujemy w mące, rozmąconym jajku oraz bułce tartej
  - Kotleciki smażymy na rozgrzanej patelni z dodatkiem oleju przez kilka minut z każdej strony

W przepisie skorzystaliśmy z produktów firmy polskie młyny



Twoje notatki do przepisu: