

Ryżowe kotlety mielone - najlepsze



Autor: **Kawa-z-mlekiem**
Przepisów: **138** Ocena: **2617**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g mięsa mielonego
- 1 szklanka suchego ryżu
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- oliwa
- 4 łyżeczki soli, pieprz, oregano
- bułka tarta
- 1 łyżka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od ugotowania ryżu. Na szklankę suchego ryżu potrzebujemy dwie szklanki wody. Zagotowujemy wodę w garnku, dodajemy dwie łyżeczki soli, łyżkę masła, wsypujemy suchy ryż i gotujemy na wolnym ogniu pod przykryciem do miękkości, nie mieszamy. Ugotowany ryż przekładamy do miski i pozostawiamy do wystudzenia.

Mięso mielimy przez maszynkę.

Cebulę kroimy w kosteczkę i smażymy na oliwie wraz ze szczyptą soli i cukru i dużą ilością oregano. Gdy cebula się usmaży, to na wyłączonej już płycie dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, mieszamy i pozostawiamy do wystudzenia.

Następnie do wystudzonego ryżu dodajemy mięso, usmażoną cebulkę, 2 łyżeczki soli, sporo pieprzu, jeszcze więcej oregano i mieszamy.

Formujemy kotleciki i obtaczamy je w bułce tartej.

Smażymy na oliwie na złoto, po kilka minut z obu stron.

Te kotlety są przepyszne. Serdecznie polecam :-)

Twoje notatki do przepisu: