
KOTLETY Z RYŻU I JARZYN

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1171 razy.

20 dag ryżu
szklanka mleka
20 dag porów
10 dag marchwi
10 dag selera
10 dag włoskiej kapusty
4 łyżki tartej bułki
3 łyżki tłuszczu
łyżka masła
sól
pieprz
imbir
3 jaja
łyżka mąki ziemniaczanej

Ryż ugotować na sypko na mleku z dodatkiem wody. Warzywa oczyścić , drobno pokrajać i udusić w maśle. Gdy są miękkie ostudzić i dodać do ryżu. Masę dokładnie wyrobić , wbić jaja, dodać przyprawy, wsypać tartą bułkę. Z masy formować owalne kotlety po dwa na osobę i smażyć na tłuszczu. Podawać z sosem pomidorowym lub grzybowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD