

---

# KOTLETY Z RYŻU I OSTREGO SERA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1198 razy.

35 dag ryżu  
szklanka mleko  
2 łyżki tłuszczu  
10 dag żółtego sera  
cukier  
3 łyżki tartej bułki  
sól  
pieprz  
3 jaja  
szczypiorek

Ryż sparzyć wrzątkiem na sicie, zalać mlekiem z dodatkiem wody i ugotować na sypko. Gdy ostygnie - dodać przyprawy, utarty ser, jaja i dokładnie wyrobić, aż masa będzie spoista. Ryż można również zmielić w maszynce. Formować owalne kotleciki (po dwa na porcję), obtaczać je w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać z sosem pomidorowym i ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD