
KOTLETY Z RYŻU I OSTREGO SERA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1147 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 zemleć 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