

---

# KOTLETY RYŻOWE "ALLIUM"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1262 razy.

35 dag ryżu  
25 dag porów białych  
2 szklanki mleka  
4 łyżki tłuszczu  
4 łyżki tartej bułki  
pieprz  
imbir  
sól  
3 jaja  
koper

Ryż sparzyć wrzątkiem na sicie. Następnie zalać mlekiem z wodą i ugotować na sypko. Pory obrać, pokrajać w krążki i dusić do miękkości z dodatkiem tłuszczu. Ostudzony ryż i pory zemieć w maszynce, dodać przyprawy, jaja, trochę tartej bułki; dokładnie wyrobić. Formować kotlety, obtaczać je w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać polane sosem pomidorowym z surówkami i ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD