
KOTLETY RYŻOWE "ALLIUM"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 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