
Ryżowe krokiety

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1102 razy.

Kuchnia nikaraguańska

1 i 1/2 szklanki ugotowanego ryżu

1/2 szklanki utartego sera cheddar

1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżki mąki

1/3 szklanki mleka

1/2 łyżeczki soli

2 białka ubite na pianę

olej do głębokiego smażenia

1. Dokładnie wymieszać ryż, ser, proszek do pieczenia, mąkę, mleko i sól.
2. Dodać pianę z białek, lekko wymieszać.
3. Krokiety smażyć na silnie rozgrzanym oleju przez 2-3 min., na jasnożółty kolor.
4. Podawać z sosem owocowym, borówkami lub powidłami.

Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD