
Kotlety z ryżu z wątroba

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2346 razy.

1 i 1/2 szklanki ryżu,

3 szklanki mleka,

kostka rosołu,

3 łyżki tłuszczu,

sól,

cebula,

15-20 dag wątroby,

2 jajka

2 łyżki utartego żółtego sera,

2 łyżki tartej bułki,

łyżka posiekanej zielonej pietruszki

Umyty ryż wsypać do dużej ilości wody, kilka minut gotować, a następnie odcedzić. Zagotować mleko z kostką rosołową, wsypać ryż, osolić do smaku, dodać łyżkę tłuszczu i razem ugotować. Drobno posiekać cebulę razem z wątroba. Na stopionym tłuszczu smażyć najpierw cebulę, a potem wątroba i smażyć razem tylko tyle, aby straciła krwisty kolor. Do przestudzonego ryżu dodać wątroba z cebulą, zielenina, jajko i utarty ser, masę przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać. Podzielić na około 10 porcji, uformować kotlety, umaczać je w rozbitym jajku i otoczyć w tartej bułce, usmażyć. Podawać z ketchupem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>