
Krokiety po włosku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2651 razy.

20 dag parówek,

10 dag ryżu,

5 dag żółtego sera,

cebula,

2 jajka,

koperek,

sól, pieprz

Ryż opłukać , sparzyć , zalać wrzącą, osoloną wodą i ugotować . Cebulę obrać , pokroić w kostkę, usmażyć na tłuszczu. S zetrzeć . Ryż, cebulę, żółty ser, posiekany koperek i 1 jajko wymieszać oraz doprawić przyprawami do smaku. Parówki obrać z osłonek i przekroić wzdłuż. Każdą część parówki obłożyć przygotowana masa i uformować wałek. Następnie panierować w rozmąconym jajku i tartej bułce, smażyć na rozgrzanym tłuszczu, rumieniąc ze wszystkich stron.

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