
Krokiety z ryżu z jabłkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1838 razy.

15 dag ryżu,

1 szklanka mleka,

2 dag masła,

6 dag cukru pudru,

2 jaja,

4 dag tartej bułki,

sól,

wanilia,

tłuszcz

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić , zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min, odcedzić , osączyć . Następnie zalać wrzącym mlekiem, dodać sól, masło, wanilie. Zamieszać i gotować 15 min na małym ogniu pod przykryciem. Jabłka umyć , obrać , przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, wymieszać z przestudzonym ryżem, jajami i cukrem. Uformować w tartej bułce wałek o średnicy 3 cm, pokroić na kawałki o długości 8 cm. Smażyć na niezbyt silnie rozgrzanym tłuszczu ze wszystkich stron na jasnożółty kolor.

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