
Kulki ryżowe faszerowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2653 razy.

50 dag mielonego mięsa,

50 dag ryżu,

jajo, cebula, olej,

pół szklanki migdałów i rodzynek,

tarta bułka, sól, pieprz

Na oleju przesmażyć posiekaną cebulę, dodać mielone mięso, obrane ze skórki i posiekane migdały oraz umyte rodzynki. Doprawić sosem i pieprzem. Z ugotowanego na półmiętko ryżu uformować cienkie placuszki, na każdy łyżeczką nałożyć farszu, zlepiać brzegi i utoczyć kulki. Opanierować je w rozkłóconym jajku i tartej bułce, następnie usmażyć na oleju. Podawać polane dowolnym sosem i z różnymi surówkami.