



Kotlety z ryżu

przepisy.pl



Składniki:

- ryż - 1 sztuka
- jajko surowe - 2 sztuki
- jajko na twardo - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- cebula - 3 sztuki
- bułka tarta - 1 szklanka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zaczynamy od ugotowania ryżu. Na jedną szklankę ryżu dajemy dwie szklanki wody.
2. Do wody i ryżu dodajemy pokruszone kostki bulionowe.
3. Gotujemy do czasu, aż ryż całkiem wciągnie wodę. Studzimy.
4. Do ostudzonego ryżu dodajemy posiekaną drobno natkę pietruszki, zeszlona cebulę i pokrojone w kostkę jajka na twardo.
5. Dodajemy surowe jajko i doprawiamy do smaku. Dokładnie mieszamy całość i formujemy kotlety.
6. Kotlety odtaczamy w drugim, rozbełtanym jajku, a następnie w bułce tartej.
7. Smażymy z każdej strony do uzyskania złotej skórki. Podajemy z zeszlona cebulą. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl