



Kulki ryżowe z serem

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż - 200 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- ser mozzarella - 50 gramów
- świeża bazylia - 1 pęczek
- bułka tarta - 150 gramów
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- śmietana - 200 mililitrów
- olej do smażenia - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj w wodzie. Może być lekko rozgotowany. Następnie odcedź go i przełóż do miski.
2. Cebulę i paprykę pokrój w drobną kostkę, czosnek posiekaj i dodaj wszystko do ciepłego ryżu.
3. Ser mozzarella pokrój bardzo drobno i również dodaj do ryżu.
4. Fix Knorr wymieszaj z śmietanką i curry. Całość zagotuj.
5. Wlej sos do ryżu i wszystko bardzo dokładnie wymieszaj. Masa powinna być dość kleista. Dodaj jeszcze posiekaną bazylię i odstaw masę ryżową do lodówki na co najmniej 2 godziny.
6. Po tym czasie formuj z masy małe kulki i panieruj je w bułce tartej. Następnie smaż na głębokim tłuszczu kilka minut, aż będą chrupiące i rumiane. Pamiętaj, aby po usmażeniu odsączyć ryżowe kulki na ręczniku papierowym.

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