



przepisy.pl

Wegetariańskie placuszki warzywno-ryżowe

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ryż jaśminowy - 300 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- kolendra - 1 pęczek
- papryczka chilli - 1 szczypta
- curry - 2 łyżeczki
- żółtko - 5 sztuk
- por - 2 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 15 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj 2 szklanki wody, wrzuć kostkę Knorr, wymieszaj trzepaczką i gotuj przez minutę. Wrzuć ryż, ugotuj na sypko, przełóż na sitko, zahartuj zimną wodą, osącz i włóż do szklanej miski.
2. Do rondla wlej 3 łyżki oliwy, na zimną wrzuć posiekany czosnek, wymieszaj i smaż minutę. Gdy czosnek zacznie pachnieć, dodaj paprykę pokrojoną w kostkę, podsmaż, wrzuć pory pokrojone w długie paski i smaż przez kolejną minutę, stale mieszając.
3. Podsmażone składniki dodaj do ryżu, dokładnie wymieszaj drewnianą łyżką. Dodaj żółtka, curry, chilli, posiekaną kolendrę i dokładnie wymieszaj.
4. Wsyp 2 łyżki mąki i jeszcze raz dokładnie wymieszaj.
5. Na patelni rozgrzej 2-3 łyżki oliwy, łyżką nabieraj masę ryżową i układaj placuszki na patelni. Smaż z obu stron na rumiano. Placuszki podawaj gorące. Rada: • jeśli w trakcie smażenia placuszki będą się rozpadać, dodaj do masy nieco więcej mąki; • obok patelni ustaw miseczkę z zimną wodą i zanurzaj w niej łyżkę za każdym razem przed nabraniem masy. Dzięki temu masa nie będzie kleiła się do łyżki; • placuszki możesz podać z kefirem lub jogurtem.

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