

Przepis na kotlety ryżowe

Składniki:

- 300g ryżu,
- jedno opakowanie (450g) mrożonej włośczonej – paski,
- ser cheddar (można kupić w Lidlu w kostce),
- sól,
- pieprz,
- lubczyk,
- zielona pietruszka (również trochę suszonej),
- bułka tarta zrobiona ze zmielonych bezglutenowych płatków kukurydzianych corn flakes.

Gotuję ryż. Do ugotowanego ryżu dodaję mrożoną włośczonej (wyciągam większe kawałki pora – wyrzucam), dodaję pokrojoną zieloną pietruszkę (wg uznania ilość), sól, lubczyk, pieprz. Trę na dużych oczkach ser cheddar (ok. 2/3 kostki) i dodaję. Wszystko lekko posypuję bułką tartą. Dokładnie mieszam ręką, lepię kotlety, obtaczam je w bułce tartej (do bułki tartej dodaję lubczyk i suszonej pietruszki). Smażę na oleju lub maśle klarowanym.

Smacznego. :)