




Kotleciki ryżowe w panierce

 MamaNaMedal

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Woreczek ryżu - 1 szt.
jaja - 2 szt.

olej do smażenia - trochę
bułka tarta do obtoczenia - trochę

Sposób przygotowania:

- KROK 1:** 1. Ugotowany i odsączony ryż odstawiłam do ostygnięcia.
2. Gdy ryż ostygł wbiłam dwa jaja, doprawiłam do smaku przyprawami i całość dokładnie wymieszałam dłońmi.
3. Z ryżu tworzyłam kluki które spłaszczałam w dłoniach i obtaczałam solidnie w bułce tartej.
4. Całość smażyłam na rozgrzanym tłuszczu do zrumienienia.