



Kotlety mielone z ryżem

 Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mięso mielone - 1/2 kg
ryż - 1/2 szklanka
cebula mała - 1 szt.
jajo - 1 szt.

bułka tarta - trochę
olej do smażenia - trochę
sól morską - do smaku
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotować w osolonej wodzie. Cebulę obrać, opłukać, pokroić w kostkę, ze złościć na rozgrzanej patelni. Mięso mielone, jajo oraz zeszkloną cebulę połączyć i dobrze wymieszać. Przyprawić solą i pieprzem. Z tak przygotowanej masy uformować kotlety, obtoczyć je w bułce tartej i usmażyć na rozgrzanym oleju.