# Kotlety z kurek i komosy ryżowej

Skoter

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

## Składniki:

kurki - 20 dag
komosa ryżowa - 1/2 szklanka
cebula - 1 szt.
jajko - 2 szt.
sól i pieprz - - do smaku
masło klarowane - 3 łyżka
bułka tarta - 4 łyżka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Komosę ryżową zalać szklanką wody i gotować pod przykryciem około 15 minut. Można zblendować.

*KROK 2:* Kurki po dokładnym oczyszczeniu i wypłukaniu osączyć na sicie i pokroić. Cebulę drobno pokroić. Podsmażyć na tłuszczu. Wymieszać z komosą ryżową, dodać 1-2 jajka, doprawić do smaku solą i pieprzem.

*KROK 3:* Uformować kotlety, obtoczyć w bułce tartej.

*KROK 4:* Usmażyć na dowolnym tłuszczu.