Mocno ryżowe kotleciki

kuchareczka221

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- ryż - 3/4 szklanka
- mięso mielone - 30 dag
- jajka - 1-2 szt.
- cebula - 1/2 szt.
- zioła prowansalskie - trochę
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- bułka tarta - trochę
- olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotować na sypko, przestudzić i dodać do mięsa mielonego.
Dodać 2 łyżki tartej bułki i wbić jajka. Cebulę drobno pokroić dodać do mięsa. Doprawić przyprawami do smaku.
Formować okrągłe kotleciki,obtoczyć w tartej bułce i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na rumiano.
Podawać z sosem i surówką.