



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Kotlety z ryżu z pomidorem

Podawać z sosem szczypiorkowym lub koperkowym z dodatkiem surówki warzywnej.

Składniki:

- seler, 10 dag
- bułka tarta , 6 dag
- łagodna papryka, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 3 szt.
- koncentrat pomidorowy, 12 dag
- cebula, 20 dag
- masło, 4 dag
- ryż , 30 dag

Sposób przygotowania:

Selery przygotować. Ryż opłukać, osaczyć, dodać selery, tłuszcz i część cebuli. Ugotować w wodzie (2 szklanki) na półsympko. Pozostało cebulę pokrajać w drobną kostkę, zrumienić na złoty kolor, wymieszać z koncentratem pomidorowym. Ugotowany, przestudzony ryż połączyć z ugotowanymi i pokrajanymi jajami i cebulą; doprawić solą i pieprzem do smaku. Z masy formować kotlety obtaczać w tartej bułce i usmażyć.

