



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

Kotlety z ryżu i sera żółtego

Podawać z sosem grzybowym, pomidorowym lub koperkowym i surówkami.

Składniki:

- cebula, 5 dag
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- kostka bulionowa, 1 szt.
- bułka tarta , 5 dag
- koperek, 1 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- tłuszcz, 8 dag
- ser żółty, 3 dag
- ryż , 30 dag

Sposób przygotowania:

Ryż opłukać i ugotować w wodzie (3 szklanki) na półsypko z dodatkiem kostki bulionowej. Do przestudzonego ryżu wbić jajka, dodać podsmażoną cebulę, starty ser, koperek, sól i pieprz do smaku. Wymieszać, formować kotlety, obtaczać w tartej bułce i usmażyć.

