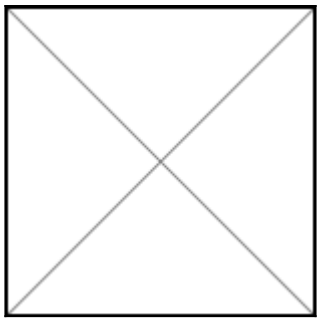

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Kotlety mielone zapiekane z ryżem

Całkiem smaczne

Składniki:

- śmietana, 5 dag
- ementaler, 3 dag
- przecier pomidorowy, 3 dag
- ryż , 10 dag
- bułka tarta , 5 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- wieprzowina , 12 dag
- wołowina , 20 dag
- tłuszcz, 7 dag
- cebula, 3 dag
- masło, 4 dag

Sposób przygotowania:

Namoczyć bułkę, odcisnąć z wody, zemleć. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić na tłuszczu. Mięso opłukać, obrać z kości, podzielić na części, zemleć, wyrobić ręką. Do mięsa dodać bułkę, cebulę, jajo, sól i pieprz rozetrzeć. Podzielić masę na równe części, formować kule rękami zwilżonymi zimną wodą (lub wyrobić wałek, podzielić na części). Ręce wytrzeć do sucha, kule mięsne otaczać w tartej bułce, spłaszczyć nożem stołowym i nadać im kształt owalny i grubość l cm; ostrzem noża wyznaczyć kratkę na powierzchni kotleta. Usmażyć na rozgrzanym tłuszczu z obydwu stron na złoty kolor. Przyrządzić ryż: ryż zmierzyć, opłukać. Zmierzyć 2 razy tyle wody, ile było ryżu, dodać sól i masło, włożyć ryż i gotować; gdy woda wsiąknie w ryż, wypiec go na sypko. Sypki ryż wymieszać z pomidorami i startym serem, dodać pieprz i jeżeli rozsypuje się, trochę śmietany. Usmażone kotlety ułożyć na ogniotrwałym półmisku, przykryć każdy masą z ryżu, posypać bułeczką, skropić masłem i zapiec. Podawać z gotowanymi warzywami z masłem (kalafiorem, brukselką, fasolką szparagową, bulwami itp.).