



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Pulpety z jaj i ryżu

Babcia i tak robiła najlepsze

Składniki:

- jajka, 1.5 szt.
- ryż , 70 g
- bułka tarta , 30 g
- mleko, 50 g
- tłuszcz, 20 g
- natka pietruszki, 2 g
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- majeranek, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ryż ugotować na sypko poprzedniego dnia. Jaja umyć zalać zimną wodą ze szczyptą soli i ugotować na twardo, po czym schłodzić, obrać ze skorupki i posiekać. Cebulę posiekać, udusić na tłuszczu. Do gotowanych jaj dodać cebulę, tartą bułkę, surowe jajo (ok. 10 g), przyprawy i tyle mleka, aby otrzymać gęstą masę. Z masy uformować pulpety, otoczyć w tartej bułce i smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu. Jednocześnie na drugiej patelni rozgrzać tłuszcz, wsypać paprykę i lekko podsmażyć. Dodać ugotowany ryż, sól i przyprawy (pieprz, majeranek itp.). Smażyć przez kilka minut. Ryż wyłożyć na półmisek, obłożyć pulpętami. Podawać na gorąco posypane zieleniną. Pulpety można podawać również z ziemniakami, kaszą gryczaną czy makaronem.

