

Ryżowe kotlety ze szpinakiem

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

dobre danie dla jaroszy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ryż - 25 dag
- jajka - 2 szt.
- bryndza - 7 dag
- szpinak - 20 dag
- masło - 4 łyżka(i)
- olej - 4 łyżka(i)
- listki bazylii - 2 łyżka(i)
- sol, pieprz, chilli - szczypta(y)
- ząbki czosnku - 2 szt.
- tarta bulka - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ryż ugotować w 3/4 litra osolonej wody. Osączyć, przelać do miski i schłodzony wymieszać z jajkami, tartą bułką, rozkruszoną bryndzą, pokrojonymi drobno listkami bazylii. Doprawić pieprzem oraz chilli. Odstawić na 20 minut. Szpinak przebrać, oderwać listki od gałązek. Listki sparzyć wrzątkiem. Osączyć. Chwilę dusić szpinak na maśle z dodatkiem rozgniecionych ząbków czosnku. Do masy ryżowej dodać szpinak, wymieszać. Formować kotlety. Można je obtoczyć w tartej bułce i kłaść na gorący tłuszcz. Podawać z pomidorami z solą, pieprzem i szczypiorkiem.