

Placuszki ryżowe



Ciekawy sposób na ryż, bardzo lubiany przez moje dziecko i ogólnie pasujący nam do warzyw na parze albo do kotletów panierowanych w płatkach kukurydzianych. Świetne do klopsów duszonych we wszelkich sosach.

Składniki:

- 2 woreczki ryżu
- 2 całe jajka
- 1 średnia cebulka
- czarny pieprz
- Ziarenka Smaku Winiary lub inne ulubione przyprawy
- 2 plastry żółtego sera
- ćwierć szklanki bułki tartej
- płatki kukurydziane do panierowania
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Ryż gotujemy wedle przepisu na opakowaniu - na ogół około 15-20 minut w lekko osolonej wodzie. Odstawiamy do ostudzenia.

2. Do chłodnego ryżu wbijamy jajka, dodajemy 2-3 łyżki tartej bułki i ser, zagniatamy jak na kotlety mielone.
3. Cebulkę szatkujemy na drobno i dodajemy do masy, doprawiamy. Jeśli masa jest za rzadka, dosypujemy odrobinę bułki tartej.
4. Płatki kukurydziane lekko kruszymy (ja swoje zblenderowałam). Z masy formujemy kotleciki, obtaczamy w płatkach i smażymy na rozgrzanym oleju na rumiano z obu stron. Podajemy gorące.