

КОТЛЕТКИ ИЗ ЦУККИНИ С СЫРОМ DŽIUGAS®



Ingredientai

200 г	риса
100 г	тертого твердого сыра Džiugas
100 г	ветчины из индейки
100 г	мягкий сыр "Beladeta"
2	сваренные вкрутую яйца
1	яйцо
50 г	муки панировочных сухарей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Этот рецепт создал специально для нашего замечательного твердого сыра DŽIUGAS известный виртуоз кулинарии из Испании Марк Аудиберт!

Варить рис двадцать минут, добавить цуккини, мягкий сыр, сыр DŽIUGAS, нарезанные яйца, нарезанную ветчину, и, в конце, муку. Посолить и поперчить. Из полученной массы формировать котлетки, обвалять их во взбитом яйце, затем в панировочных сухарях. Жарить на раскаленном растительном масле.