KOTLETY MIELONE Z CUKINII Z SEREM DŽIUGAS®



Ingredientai

200 g	ryżu
100 g	tartego sera twardego DŽIUGAS
100 g	szynki z indyka
100 g	sera śmietankowego „Beladeta”
2	jajka ugotowane na twardo
1	jajko
50 g	mąki bułki tartej

PRZYRZĄDZANIE

Przepis specjalnie dla naszego wspaniałego sera DŽIUGAS stworzył słynny hiszpański wirtuoz kuchni Mark Audibert!

Ryż gotować przez 20 minut, włożyć cukinie, ser śmietankowy, ser „Džiugas”, rozdrobnione jajka, pokrojoną szynkę, oraz, na końcu, mąkę. Doprawić solą i pieprzem. Z otrzymanej masy uformować kotlety, obtaczać w ubitym jajku, następnie w bułce tartej. Piec w gorącym oleju.