

Suppli - ryżowe kulki z mozzarellą



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 2/5/10

Składniki:

- mozzarella - 200 g
- ryż - 1/2 szklanki
- rosół - 1 szklanka
- wino - kieliszek
- cebula - 1 szt.
- oliwa - 4 łyżki
- jajko - 1 szt.
- parmezan - 30 g
- bułka tarta
- olej

Opis przygotowania:

Zeszklić cebulę na oliwie, dodać ryż i smażyć razem 2 minuty. Wlać wino i podgrzewać na małym ogniu, aż wino odparuje. Dolać trochę ciepłego rosółu i gotować, mieszając, aż ryż wchłonie płyn. Dolewać rosół stopniowo, ciągle mieszając i czekając, aż ryż spęcznieje. Po mniej więcej 15 minutach będzie ugotowany al dente. Zdjąć garnek z ognia, dodać parmezan, sól i pieprz, zamieszać, doprawić. Wbić jajko, zamieszać i ostudzić. Formować kulki z ryżu z kawałkiem mozzarelli w środku i panierować w bułce tartej. Smażyć w głębokim, gorącym oleju partiami po kilka sztuk. Osuszać na papierze, podawać gorące.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!