

## Грибные котлетки с рисом

2011-12-08 23:08:06



Продолжаю осваивать вегетарианство. Но не думайте, что этот блог станет полностью вегетарианским, нет, в моей семье двое мужчин, которые никогда не откажутся от мяса =)

Итак, бабуля обеспечила нас грибами на всю зиму, поэтому я смело могу экспериментировать. В классическом рецепте в эти котлетки добавляется хлеб, но я решила заменить его рисом и не ошиблась, получилось очень нежно и сочно!

**Нам понадобится:** 200 г. любимых грибов 0,5 стакана отварного риса 2 зубчика чеснока 1 яйцо соль, перец

Подготовленные грибы обжариваем с кусочком сливочного масла. Рис отвариваем до готовности.

Кстати, меня очень часто спрашивают, как приготовить вкусный и рассыпчатый рис, на самом деле это просто. Прочитайте подробную статью о том, [как варить рис](#) и у вас обязательно всё получится!

Измельчаем в блендере грибы с чесноком, добавляем рис, яйцо, солим и перчим по вкусу. По желанию можно добавить немного петрушки.

Перед обжаркой котлетки можно обваливать в панировочных сухарях.

Обжариваем с двух сторон до золотистой корочки. Вот и все дела =)

Получается очень вкусно и сытно! Приятного =)

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)