

# Kotlety ryżowe z groszkiem



## Składniki

100 g - ugotowany ryż  
1 szklanka - mrożony lub  
świeży groszek  
100 g - mąka pszenna  
1/2 łyżeczka - proszek do  
pieczenia  
1 szt. - jajko  
100 ml - mleko  
sól i pieprz  
2 łyżka - szczypiorek  
posiekany  
olej rzepakowy

## Opis wykonania

Kotlety z warzyw i ryżu to świetna alternatywa dla dań mięsnych. Dania wegetariańskie są nie tylko zdrowe, ale także pyszne!

Do miski wsypać mąkę, proszek do pieczenia, jajko i mleko, połączyć najlepiej za pomocą trzepaczki na gładką masę, doprawić solą i pieprzem. Do masy dodać ugotowany ryż, groszek, siekany szczypiorek, wymieszać łyżką. Rozgrzać na patelni olej, usmażyć kotlety partiami po 2-3 minuty z każdej strony, aż będą złote. Podawać obsypane blanszowanym groszkiem i szczypiorkiem.