

קרוקט אורז וגבינה



רכיבים

- גרם גבינה צהובה חתוכה לריבועים קטנים
- כוסות אורז ארוך לבן מבושל עם מלח ומצונן
- 1/2 2/1 חבילה פירורי לחם פירורית זהב
- ביצה טרופה
- כוסות שמן קנולה לטיגון עמוק

הכנה

1. מכינים מהאורז כדורים חלקים בערך בגודל של חצי כדור פינג פונג.
2. יוצרים גומה באמצע כל כדור ומכניסים ריבוע קטן של גבינה צהובה.
3. טובלים בביצה טרופה, ואז בפירורי לחם.
4. מטגנים בשמן עמוק עד להזהבה.
5. מגישים חם.

30 דקות

4 servings 4