

Kroketi od riže



NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME

60 min



BROJ PORCIJA

4



BROJ NAMIRNICA

12

Sastojci

15 ml K Plus maslinovog ulja
1 manji luk
2 češnja češnjaka
300 g K Plus riže (arborio)
1 dl bijelog vina
9 l vode ili temeljca
sol
100 g K Plus mozzarelle
biljno ulje za prženje
150 g glatkog brašna
2 kom K Plus jaja
150 g K Plus krušnih mrvica

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Na žlici maslinovog ulja, na laganoj vatri dinstajte luk, oko 5 minuta, dok nije omekšao pa mu dodajte češnjak i odmah zatim rižu. Nastavite kuhati miješajući još minutu. Pojačajte vatru na srednju jačinu pa podlijte bijelim vinom. Kada vino ispari počnite podlijevati vodom ili temeljcem, u više navrata, neprestano miješajući.

Nemojte dodavati svu tekućinu odjednom, već je podijelite u barem 3 do 4 dodavanja i prije nego dodate novu, sačekajte da se prethodna skroz upije u rižu. Posolite i po želji lagano popaprite. Kad ste s temeljcem pri kraju i riža izgleda mekše, za što će vam trebati 20 ak minuta, ugasiite vatru.

Provjerite nedostaje li riži soli i papra i začinite po želji. Ostavite da se riža potpuno rashladi.

Ohlađenu rižu podijelite na 16 jednakih kuglica. Poravnajte kuglicu riže u ruci i u sredinu stavite komad mozzarelle pa oblikujte rižu ponovno u kuglu, tako da je sav sir prekriven. Ponovite s preostalim kuglicama riže.

Brašno, jaja i krušne mrvice stavite u tri odvojene plitke zdjele. Svaki pripremljen kroket uvaljajte u brašno, zatim u jaja i na kraju u krušne mrvice.

Zagrijte dublje ulje u većoj tavi. Kuglice spuštajte u ulje u serijama i pržite oko 8 min, ili dok nisu zlatno smeđe i hrskave. Odložite na tanjur obložen čistim kuhinjskim ručnikom tako da se upije višak ulja.

Jedite toplo.