

Ziołowe kuleczki z ryżu brązowego z płatkami jaglanymi

Składniki:

- 100g ryżu brązowego
- po 1 gałązce świeżego majeranku, tymianku, rozmarynu i lubczyku
- 50g płatków jaglanych błyskawicznych

Wykonanie:

Ugotuj ryż zgodnie z instrukcją na opakowaniu (w lekko osolonej wodzie). 2/3 ryżu wyciągnij z rondla po ugotowaniu. Pozostałą część rozgotuj, dolewając odrobinę wody. Gdy ryż zacznie rozpadać się, przelóż go do wysokiego pojemnika, ostudź i zmiksuj blenderem na pulpę. Wszystkie zioła bardzo drobno posiekaj. Płatki jaglane przelóż do moździerza i rozdrobnij na grubość ziaren piasku i przesyp do głębokiego talerza.

W misce połącz ugotowany ryż, pulpę z ryżu oraz wszystkie zioła i wyrób wszystko na jednolitą masę. Z masy uformuj w dłoniach kuleczki o średnicy 2 cm (kuleczki powinny być wilgotne z zewnątrz). Wszystkie kuleczki przelóż do miski z posypką z płatków jaglanych i obtocz je dokładnie. Nadmiar posypki zrzuć, a gotowe kuleczki ułóż na talerzu do serwowania.