



ARANCINI CU BRANZA

Timp preparare: 40min Numar portii: 1

Orezul se fierbe conform datelor de pe ambalaj.

In general, se spala de minim 3 ori, se pune intr-o cratita si apoi se punе dublu apa. Se fierbe pana acesta devine moale. In orezul fierb, introducem sucul de rosii, oul, verdeata tocata si sarea. Amestecam pana devine o compozitie omogena.

Intr-un bol, punem branza rasa sau cuburi. Există 2 metode: fie combinam orezul cu branza si formam bile, fie facem bile de orez pe care le umplim cu branza.

Bilele le dam apoi prin pesmet si le prajim in tigale sau le punem in cuptorul preincalzit la 180C.

Ingredientе:

- 120g Orez
- 80g Branza
- 20ml suc rosii
- 1 ou
- pesmet
- verdeata

*Puteti umple arancini cu ce aveti prin camara sau frigider: carne, branza, legume, verdeturi, etc.