



RIISIKOTLETID SUITSUKALAGA

Retsept: Kristel Vokk, Raamatust “Riis maailma köögis”

Valmistamine

Valmistamisaeg: 30 minutit 4–6-le Keeda risotoriisi 300 ml vees, kuni vedelik on riisiteradesse imendunud. Purusta suitsukala ja sibul peeneks, kasutades köögikombaini või muud purustajat. Sega kokku keedetud ja jahutatud riis ning suitsukala ja sibula segu. Lisa 1 muna ning maitsesta vähese soola ja pipraga. Vormi taignast väikesed kotletid ning prae koos õliga keskmisel kuumusel mõlemalt poolt.

- 160 g Veski Mati Risotoriisi
- 260 g kuumsuitsukala (hõbeheik)
- 1 väike sibul
- 2 sl jahu
- 1 muna
- soola
- pipart
- oliiviõli