


## Ingrediente


Cascaval - 30 de grame

Galbenus de ou - 1 bucata

Orez - 50 de grame

PatrunjelPiperSareUnt - 30 de grame

 35 de minute

 5 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Orezul se spala si se pune la fiert in apa clocotita cu putina sare. Dupa ce s-a fiert bine se scurge de apa si se lasa cateva minute sa se tempereze.
2. Dupa ce s-a racit putin se amesteca cu galbenusul de ou, cascavalul ras, putin piper si verdeata tocata.
3. Se ia o lingurita si se formeaza galuste ce se pun la prajit intr-o tigaie incinsa cu putin ulei sau unt. Se prajesc putin, doar cat sa coaguleze oul si sa se intareasca putin.
4. Se intorc si se prajesc pe toate partile, apoi se scot si se introduc in supa sau consome fierbinte.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>