



Riževi POLPETI

Sestavine

- OSTANKI RIŽA Z GRAHOM
- 1 NARIBAN KORENČEK
- 2 JAJCI
- SOL
- POPER
- 80G PARMEZANA
- 1 ČEBULA
- 2 STROKA ČESNA
- 100G GRAHA

Postopek

NAJPREJ ČESEN IN ČEBULO
SPRAŽIMO. NATO VSE
SESTAVINE ZMEŠAMO
SKUPAJ. IN PO OKUSU
ZAČINIMO. PEČEMO NA
VENTILACIJSKI PEČICI NA
180°C ZA 30 MINUT.
POSTREŽEMO LAHKO Z
GRŠKIM JOGURTOM IN
GORČICO



RIŽEV MOUSSE

SESTAVINE

- 1 LONČEK OSTANKOV RIŽA
- 1/2 LONČKA TOPLE VODE
- 1 1/2 LONČKA TEMNE
ČOKOLADE



POSTOPEK

NA VODNI KOPELI STOPIMO TEMNO
ČOKOLADO.

DODAMO JO ZMESI RIŽA IN TOPLE
VODE IN VSE SKUPAJ DOBRO
"ZBLENDAMO". ZMES VLIJEMO V
KOZARČKE IN JIH POSTAVIMO VSAJ ZA
2 URE V HLADILNIK. POSTREŽEMO
LAHKO Z KAKAVOM V PRAHU ALI S
SVEŽIM SADJEM.

going
ZERO
WASTE



BOJ PROTI ZAVRŽENI HRANI