# "Рафаэллки по-мужски"

Что нужно:

- фарш (говядинасвинина) - 1 кг;
- рис - 400 г;
- яйца - 8 шт;
- панировочные сухари - чуть больше стакана;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Отвариваем рис в подсоленной воде до готовности.
3. Измельчаем его блендером.
4. Взбиваем венчиком яйца.
5. Фарш солим и перчим, и скатываем в шарики. Диаметром 3-4 см.
6. Берём чуть-чуть рисовой кашицы, слегка приминаем (получается небольшая лепёшечка), в центр кладём фрикадельку и заворачиваем.
7. Сначала окунаем в яйца, затем в панировочные сухари.
8. Обжариваем до румяной корочки. При обжаривании снова солим и перчим.