

Pârjoluțe de orez cu carne de pui – O combinație delicioasă pentru o masă savuroasă



Pârjoluțe de orez cu carne de pui



Salutare, pofticioși! Azi vă aduc o rețetă simplă și delicioasă: **Pârjoluțe de orez cu carne de pui**. Perfecte pentru o **cină rapidă sau un prânz savuros**, servite cu salată sau simple din tigaie. Pregătiți-vă să fiți surprinși de **gustul lor extraordinar**! Aceste pârjoluțe sunt o **combinație delicioasă** între orez și carne de pui, perfecte pentru o **masă savuroasă**!

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 500 g orez fiert
- 300 g piept de pui
- 250-300 g pesmet
- 150 g parmezan ras
- 2 cartofi fierți
- 4 ouă
- 3 căței de usturoi
- 1 legătură pătrunjel
- 1 linguriță oregano

- 10 g sare
- 1 linguriță rasă piper

1. Fierbe aproximativ 200-250 g de orez (nu terciuit, ci ferm), astfel încât să obții aproximativ 500 g de orez fiert.
2. Fierbe 2 cartofi mari și lasă-i să se răcească.
3. Pisează cartofii fierți și adaugă-i peste orezul fiert. Adaugă 300 g de piept de pui tocat, 150 g de parmezan ras, și 3 căței de usturoi zdrobiți. Adaugă 4 ouă bătute.
4. Adaugă o legătură de pătrunjel tocat fin, 1 linguriță de oregano uscat, 1 linguriță de piper proaspăt rășnit, 1 linguriță de fulgi de ardei iute (opțional), și 10-12 g de sare (aproximativ 1 lingură). Amestecă toate ingredientele bine, până când compoziția devine omogenă.
5. Umezește-ți mâinile cu apă și formează pârljoluțele în palme, bătându-le ușor pentru a elimina aerul din interior. Treci fiecare pârljoluță prin pesmet (aproximativ 250-300 g), asigurându-te că pesmetul aderă bine pe toată suprafața.
6. Încălzește ulei într-o tigaie adâncă. Prăjește pârljoluțele în uleiul încins, câte 5-6 bucăți odată, timp de aproximativ 5-7 minute, până când devin aurii și crocante.
7. Scoate pârljoluțele pe un grătar sau pe șervețele de hârtie pentru a scurge excesul de ulei.
8. Servește pârljoluțele de orez crocante, alături de sosuri preferate, cum ar fi maioneză sau ketchup.