

# Gryczane kotleciki



Autor: **kulinarnagosa**  
Przepisów: **51** Ocena: **298**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1/2 szklanki kaszy gryczanej
- 100 g twarogu
- 1 jajko
- zielenina: szczypiorek, koperek, natka pietruszki
- sól
- pieprz
- bułka tarta do obtoczenia
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Zagotowujemy w garnku szklankę wody, wsypujemy kaszę gryczaną i gotujemy na wolnym ogniu do całkowitego wchłonięcia wody przez kaszę. Odstawiamy do wystygnięcia.
- 2 W maszynce mielimy kaszę wraz z twarogiem. Ja robię to dwa razy, ale nie jest to konieczne. Gotową masę łączymy z jajkiem, zieleniną ( w moim przypadku był to koperek ) Solimy i pieprzymy do smaku.
- 3 Formujemy zgrabne kotleciki, obtaczamy w bułce i smażymy na dobrze rozgrzanym oleju na rumiano z obu stron.

## Twoje notatki do przepisu: