

Kotlety z kaszy gryczanej



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11080**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kasza gryczana, 1 szkl. lub 2 woreczki
- twaróg, 25 dag
- jajka, 3
- masło, 1 łyżka
- Posiekana natka pietruszki, 3 łyżki
- Bułka tarta
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę wsypać do garnka, wlać pół litra wrzącej wody, dodać łyżkę masła i szczyptę soli. Gotować na małym ogniu pod przykryciem, aż kasza wchłonie całą wodę (można też ugotować 2 torebki kaszy zgodnie z przepisem podanym na opakowaniu i później dodać masło).
- 2 Ostudzoną kaszę rozgnieść widelcem razem z twarogiem, dodać jajka, natkę pietruszki, doprawić do smaku solą i pieprzem. Wyrobić jednolitą masę i uformować z niej okrągłe kotlety. Obtoczyć je w bułce tartej i smażyć na patelni dosyć długo z każdej strony na złocisty kolor. Moja rada: nie odwracać zbyt szybko kotletów na drugą stronę, muszą się naprawdę podpiec żeby się nie rozlatywały.
- 3 Najlepiej smakują z sosem, ja podałam z grzybowym i surówką. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: