

## Kotlety z kaszy gryczanej i ziemniaków



### GOTUJ Z MISIEM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kasza gryczana</b>	100 gram
<b>marchewka ugotowana</b>	2 szt.
<b>ziemniaki ugotowane</b>	2 szt.
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1/2 szklanki
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>olej do smażenia</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	
<b>Bazyliia suszona Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki i marchew przecisnąć przez praskę. Dodać ugotowaną kaszę, bułkę tartą, jajko, przyprawy i wymieszać na gładką masę. Formować podłużne kotlety i smażyć na małym ogniu, około 5 minut z każdej strony.