

PLacki gryczane z warzywami



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza gryczana	1 szklanka
jajko	3 sztuki
mąka	5 łyżek
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
bulion warzywny	2 szklanki
warzywa mrożone	15 (na patelnię)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę gryczaną zalewamy wrzącym rosołem. Gotujemy aż kasza wsiąknie rosół. Warzywa przesmażamy na patelni. Do ostudzonej kaszy dodajemy warzywa i jajka oraz mąkę. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Formujemy kotleciki, panierujemy w bułce i smażymy.