

krokiety wrocławskie



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza gryczana	30 dag
sera tyłżyckiego	3 dag
grzyby suszone	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

grzyby namoczyć i posiekać kaszę ugotować w solonej wodzie kaszę schłodzić dodać 2 jajka grzyby koperek ser starty i zasmażoną cebulą doprawić i wymieszać na masę formować wałeczki i obtoczyć w bułce tartej i smażyć podać z sosem