

Kotlety serowo-gryczane



DAWID/RAKAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kasza gryczana	100 g
ser biały	200 g
cebula biała	1 szt.
czosnek ząbki	3 szt.
jajko	1 szt.
sól	
pieprz	
olej do smażenia	2 szt.
ser gouda	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę w woreczku ugotować wg przepisu na opakowaniu. Ser żółty zetrzeć na tarce o grubych oczkach, ser biały rozdrobnić widelcem w półmisku. Posiekaną cebulę podsmażyć na oleju. Sery i cebulę wymieszać. Od razu po ugotowaniu dodać kaszę, żeby nie straciła temperatury. Wszystko wymieszać, dodać jajko, wymieszać ponownie. Dodać 3 łyżki stołowe bułki tartej, pół łyżeczki soli, dużą szczyptę pieprzu i wyciśnięty czosnek. Porządnie wymieszać. Formować okrągłe kotlety o grubości mniej więcej 1 cm, smażyć na głębokim oleju aż spód się zarumieni i przypiecze, odwrócić, smażyć z drugiej strony do tego samego momentu. Można podawać z sosem czosnkowym.