

Golasy z kaszy gryczanej z serem



PIOTR46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kasza gryczana	1 szklanka
ser biały	20 dag
jajko	2 szt
margaryna	1 dag
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę gryczaną ugotować na sypko w 2 szklankach wody, ser przepuścić przez maszynkę. Utrzeć z margaryną i jajami. Do kaszy dodajemy masę serową. Doprawiamy solą i pieprzem. Formujemy kotleciki lub krokiety. Pieczemy w piekarniku, podajemy ze śmietaną lub ketchupem.