

Aromatyczne racuszki z kaszy gryczanej z serem oscypek i borowikami



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza gryczana	250 g
jajko	3 sztuki
czosnek	4 ząbki
oliwa	50 ml
masło	2 łyżki
sól	- -
borowiki	200 g
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
oscypek	100 starty
bułka tarta czosnkowa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę gryczaną ugotować zgodnie z przepisem podanym na opakowaniu, ostudzić, a następnie wymieszać z oscypkiem, czosnkową bułką tartą i jajkami. Masę doprawić do smaku solą i pieprzem.

Na rozgrzanej oliwie usmażyć grzyby, doprawić do smaku pokrojonym w plasterki czosnkiem, solą i pieprzem. Na innej patelni rozgrzać oliwę i usmażyć na niej placki. Na gorących plackach ułożyć smażone borowiki i podawać. Przed podaniem racuszki można skropić oliwą truflową.