

## Kotlety podkarpackie



### HALINA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>olej do smażenia</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz do smaku</b>	
<b>smalec</b>	1 łyżka
<b>kasza gryczana</b>	20 dag
<b>cebula</b>	5 dag
<b>siekany szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>twaróg</b>	25 dag
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	10 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną i opłukaną cebulę kroimy drobno i podsmażamy . Dodajemy do kaszy i gotujemy na półsympko w dużej ilości wody (7 szklanek), studzimy. Tłuszcz ucieramy, dodajemy zmielony przez maszynkę ser i szczypiorek, mieszamy i łączymy z kaszą, przyprawiamy do smaku. Formujemy kotlety, panierujemy je w mące, jajku i tartej bułce, smażyemy i wstawiamy na kilka minut do piekarnika . Podajemy z sosem pomidorowym i surówką.