

Klopsiki z kaszy gryczanej



MAŁGORZATA113



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza gryczana	2 szklanki
woda	4 szklanki
tłuszcz	2 łyżki
jajko	1 szt
bułka	1 szt
mleko	1/2 szklanki
sól	do smaku
tłuszcz	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę wsypać na wrzącą, osoloną wodę, dodać tłuszcz. Gotować około 20 min, do miękkości. Następnie kaszę wyłożyć na miskę i przestudzić. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, dodać do kaszy. Jajko ubić widelcem i dodać do masy. Całość posolić i dokładnie wymieszać. Formować klopsiki i smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Ułożyć klopsiki w brytfannie i wstawić na 10min do rozgrzanego piekarnika.