

Kotlety z kaszy gryczanej z serem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza gryczana	1 szklanka
jajko	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
olej do smażenia	
twaróg	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę ugotować na półsypko. Ser przepuścić przez maszynkę i wymieszać z kaszą. Wbić jajko, przyprawić do smaku pieprzem i solą. Z przygotowanej masy formować okrągłe kotleciki, otaczać w bułce tartej. Smażyć z obu stron na rozgrzanym tłuszczu. Podawać z sosem grzybowym lub pomidorowym i surówką.