

Kotleciki z kaszy gryczanej i twarogu



PYSZOTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza gryczana	100 g
twaróg	200 g
jajko	
czosnek marynowany Smak	4 ząbki
sól do smaku	
Pieprz czarny Prymat w młynku	
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
olej do smażenia	
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kaszę gryczaną ugotować wg przepisu na opakowaniu i ostudzić.
Do miseczki dodać pokruszony twaróg, kaszę, jajko oraz posiekane cebulę i czosnek.
Doprawić solą i pieprzem.
- KROK 2 Formować kotleciki i panierować w bułce tartej.
- KROK 3 Smażyć na rozgrzanym oleju.
Podawać same lub z ulubionym sosem.