

Kotlety z kaszy



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza jęczmienna	2 szklanki
ugotowany ziemniak	1 szklanka
jajko	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę jęczmienną ugotować na pół miękko, dodając do niej gotowane ziemniaki, trochę soli i mąki, pokrajaną drobnutko i przesmażoną na maśle cebulę. Wszystko dobrze wymieszać i formować płaskie kotlety. Posmarować je rozbitym jajkiem, obłożyć w tartej bułce i smażyć na rozpalonym tłuszczu. Podawać z sosem pomidorowym lub chrzanowym.