

Kotleciki z kaszy gryczanej z twarogiem



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza gryczana	30 dkg
twaróg	50 dkg
jajko	2 szt
sól, pieprz	do smaku
natka pietruszki	2-3 łyżki
olej	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę ugotować w bulionie na sypko. Przemielić razem z twarogiem. Dodac jajka, sól, pieprz do smaku i posiekana natkę. Wyrobic ciasto, formowac małe kotleciki, obtaczyc w bułce tartej i smazyc na oleju z obu stron. Podawac z pikantna sósówką i sosem grzybowym.