



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Kotlet z kaszy gryczanej z warzywami

Podawać z sosem grzybowym lub pomidorowym i surówką wrzywną.

Składniki:

- kasza gryczana , 30 dag
- mleko, 4 łyżk.
- marchew, 5 dag
- natka pietruszki, 3 dag
- seler, 9 dag
- cebula, 10 dag
- smalec, 10 dag
- czerstwa bułka, 10 dag
- masło, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Warzywa umyć, oczyścić, opłukać, zetrzeć na tarce o dużych otworach i podsmażyć na tłuszczu. Kaszę wraz z warzywami włożyć do wrzącej, osolonej wody (6 szklanek) i ugotować r półsypko. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę i podsmażyć na jasnożółty kolor. Czerstwą bułkę namoczyć w mleku. Połowę ugotowanej kaszy oraz odcisniętą bułkę zmielić w maszynce. 2 żółtka utrzeć z tłuszczem, dodać kaszę, cebulę, zieleninę i przyprawić do smaku; wymieszać z pianą ubitą z dwóch białek. Uformować kotlety i panierować je w jajach i tartej bułce, smażyć z obu stron na niezbyt silnym ogniu, wstawić (nie przykrywać) do piekarnika na kilka minut, aby doszły.

