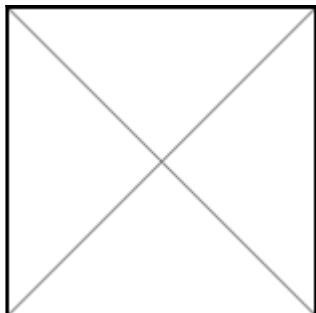




Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Kotlety z kaszy gryczanej z twarogiem

Podawać z sosem pomidorowym i surówką.

Składniki:

- kasza gryczana , 20 dag
- smalec, 2 dag
- cebula, 5 dag
- jajka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- szczypiorek, 2 łyżecz.
- masło, 2 dag
- ser twarogowy półtłusty , 25 dag
- bułka tarta , 8 dag
- natka pietruszki, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Obraną i opłukaną cebulę pokrajać w drobną kostkę, podsmażyć na jasnozłoty kolor, dodać do kaszy i ugotować na półsypko w dużej ilości wody (6 szklanek): przestudzić. Tłuszcz utrzeć, dodać zmielony przez maszynkę ser i szczypiorek; wymieszać. Do ciepłej kaszy dodać rozmieszane jajo, wymieszać, połączyć z serem i przyprawić do smaku. Uformować kotlety (po 2 na osobę) opanierować w mące, jajku i tartej bulce, usmażyć i wstawić na kilka minut do piekarnika (bez przykrycia).

