Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni (2450)

Pulpety z kaszy gryczanej

Nasza kasza .

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- ocet winny , 1 łyżk.
- cebula, 1 szt.
- pomidor, 2 szt.
- ogórek kiszony, 3 szt.
- natka pietruszki, 1 łyżk.
- sałata, 1 szt.
- olej, 6 łyżk.
- otręby , 1 szkl.
- mielony pieprz, 2 szczypta
- sól, 1 łyżecz.
- sos sojowy, 1 łyżk.
- jajka, 3 szt.
- pieczarka, 30 dag
- masło, 2 łyżk.
- kasza gryczana , 1 szkl.

Sposób przygotowania:

1 . Kaszę ugotuj pod przykryciem z dodatkiem soli i połowy masła . Gdy wystygnie , zmiel ją w maszynce do mięsa . 2 . Pieczarki zetrzyj na tarce i duś na pozostałym maśle . Połącz z kaszą , dodaj 2 jajka i natkę . Przypraw sosem sojowym , solą i pieprzem .3 . Z masy uformuj pulpety . Obtocz je w roztrzepanym jajku i otrębach . Usmaż na złoty kolor na rozgrzanym oleju .4 . Pomidory i ogórki drobno pokrój , dodaj posiekaną cebulę . Przypraw solą i pieprzem , skrop oliwą i octem . Pulpety ułóż na liściach sałaty i podawaj .