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

Kotlety z kaszy manny

Podawać z surówkami z warzyw, z sosem koperkowym, grzybowym lub pomidorowym.

Składniki:

- kostka bulionowa, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.
- kasza manna , 30 dag
- tłuszcz, 10 dag
- ser żółty, 5 dag
- koperek, 2 łyżk.
- bułka tarta , 5 dag

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę (3 szklanki) i rozpuścić w niej kostkę rosołu z drobiu. Wsypywać kaszę do wrzącego rosołu uważając, aby nie powstały grudki, zagotować i przetrzymać pod przykryciem na wolnym ogniu, często mieszając. Ugotowaną kaszę wyłożyć na miskę i ostudzić. Następnie wbić jaja, dodać 2 dkg tłuszczu, zieleninę, starty ser i sól, wymieszać. Formować okrągłe kotlety, obtaczać w tartej bułce, usmażyć na tłuszczu na jasnozłoty kolor.