



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

"Golasy" z kaszy gryczanej z serem

Warto spróbować żeby się przekonać o smaku

Składniki:

- kasza gryczana , 1 szkl.
- ser biały, 20 dag
- jajka, 2 szt.
- margaryna, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Kaszę gryczaną ugotować na sypko w 2 szklankach wody, ser przepuścić przez maszynkę. Utrzeć z margaryną i jajami. Do kaszy dodajemy masę serową. Doprawiamy solą i pieprzem. Formujemy kotleciki lub krokiety. Pieczemy w piekarniku, podajemy ze śmietaną lub keczupem.

