



przepisy.pl

Kotleciki z kaszy gryczanej z pietruszką



Składniki:

- kasza gryczana - 300 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- ser żółty starty - 5 łyżek
- natka pietruszki posiekana - 1 pęczek
- bułka tarta - 5 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu.
2. Fix Knorr rozmieszaj w 125 ml letniej wody i odstaw na 3 minuty.
3. W misce połącz ugotowaną kaszę, przygotowany fix, posiekaną natkę oraz ser żółty. Dodaj jajko i wszystko razem dokładnie wymieszaj.
4. Z powstałej masy uformuj nieduże kotlety, obtocz w tartej bułce i smaź na rozgrzanym oleju z obu stron do momentu uzyskania złotego koloru. Podawaj na ciepło.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl