



przepisy.pl

Kotleciki z kaszy manny z serem żółtym

 45 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- kasza manna - 1 szklanka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- ser żółty - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 szklanka
- słodka mielona papryka - 0.5 łyżeczek
- pieprz do smaku
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. zagotuj 2 szklanki wody i rozprowadź w niej Rosół z kury Knorr.
2. Do kaszy dodaj jajko, natkę pietruszki i ser. Wymieszaj.
3. Dopraw pieprzem i papryką. Z powstałej masy formuj kotlety, panieruj w bułce tartej.
4. Wsyp kaszę manną. Mieszaj podczas gotowania, by nie powstały grudki. Ostudź.
5. Natkę pietruszki posiekaj, ser zetrzyj.
6. Smaż na rozgrzanym oleju z obu stron

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