



przepisy.pl

Kotlety z kaszy gryczanej ze śmietaną



 45 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- kasza gryczana - 1 szklanka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- mleko - 1.7 szklanek
- jajka - 4 sztuki
- cukier - 1 łyżka
- bułka tarta - 200 gramów
- śmietana - 250 mililitrów
- woda - 1.2 szklanek
- olej - 120 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. W mleku i wodzie z dodatkiem Bulionetki drobiowej Knorr ugotuj kaszę, aż będzie miękka i lekko rozgotowana, kleista. Wystudź.
2. Dodaj utarte z cukrem 3 jajka. Z masy uformuj kotlety.
3. Kotlety panieruj w jajku i bułce tartej, a następnie usmaż na oleju, aż nabiorą złotego koloru z obu stron.
4. Odsącz z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Kotlety podaj ze śmietaną.

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