



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

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

### 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](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)