




Kotleciki z kaszą gryczaną

 Elinka


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 17 porcji

Składniki:

Mięso mielone z szynki - 1/2 kg

Pieczarki - 200 g

Kasza gryczana BIO prażona
sucha - 150 g

Cebula - 1 szt.

Masło - 1 łyżka

Bułka tarta - 300 g

Sól - szczypta

Tymianek - szczypta

Pieprz - szczypta

Imbir - szczypta

Przyprawa do mięsa mielonego - 1
opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Po ugotowaniu odcedzamy i odstawiamy do ostygnięcia.

KROK 2: Cebulę obieramy i kroimy drobno. Na patelni rozgrzewamy masło i wrzucamy pokrojoną cebulę i dusimy. Kroimy pieczarki i dodajemy do cebuli. Całość dusimy aż pieczarki będą miękkie a cebula się zeszkli.

KROK 3: Mięso mielone przekładamy do wysokiej miski, dodajemy kaszę, cebulę i pieczarki oraz bułkę tartą. Całość doprawiamy i bardzo dokładnie mieszamy.

KROK 4: Z powstałej masy formujemy pulpeciki. W garnku gotujemy wodę do której dodajemy te same przyprawy które dodawaliśmy do mięsa. Na wrzącą wodę wrzucamy po parę klopsików i je gotujemy przez kilka min. Czynność powtarzamy aż do ostatniej szt pulpetów.

KROK 5: Pulpety można jeszcze przed podaniem podsmażyć na patelni. Podawać z surówką bądź np: kapustą zasmażaną.