Gryczane placki z grzybami

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- kasza gryczana palona BIO - ugotowana - 2 szklanka
- suszone grzyby leśne BIO - 3/4 szklanka
- cebula BIO - 1/2 szt.
- czosnek BIO - 1 ząbek
- duże jajko BIO - 1 szt.
- sól morska - 1 szczypta
- pieprz BIO - 1 szczypta
- starty parmezan BIO - 3 łyżka
- olej do smażenia BIO - 8 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby namoczyć w gorącej wodzie. Ugotowaną dzień wcześniej kaszę zmielić raz w maszynce do mięsa, to samo zrobić z cebulą i czosnkiem.

KROK 2: Grzyby odcedzić, dobrze odcisnąć. Zmielić w maszynce. Wszystkie zmielone składniki wrzucić do miski, dodać jajko, przyprawy i parmezan, dokładnie wymieszać.

KROK 3: Z masy formować ręcznie niewielkie kotleciki, mocno ściskając (inaczej będą się rozpadać na patelni). Smażyć na rozgrzanym oleju po kilka minut z każdej strony.

KROK 4: Podawać z sałatką.

Smacznego.