Kaszkowiaki

kuchareczka221

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- kasza jęczmienna - 2 torebka
- cebula - 1 szt.
- jajko - 1-2 szt.
- wywar grzybowy - ok 1 litr
- tarta bulka - trochę
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kasze ugotować wg przepisu na opakowaniu w wywarze grzybowym.
Cebulę obrać i pokroić w piórka albo drobną kostkę.
Na patelni rozgrzać olej i zrumienić lekko cebulę.
Cebule zebrać, dodać do kaszy, a olej zostawić.
Do kaszy dodać też dwie łyżki tartej bułki i wbić jajka.
Wszystko wymieszać i doprawić do smaku.
Z masy formować małe kotleciki, obtaczać w bułce i smażyć na rozgrzanym oleju zmieszanym z olejem od cebuli.
Kotleciki smażyć na rumiano.