# Kotleciki z kaszki kukurydzianej Bio

Kinga Bajcar

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

Kuchnia (region): **arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

60 min | średni | 8 porcji

## Składniki:

- Kaszka kukurydziana Bio - 2 szklanka
- Jajka - 3 szt.
- Suszone grzyby Mun - kilka
- Natka pietruszki - 1/2 pęk
- Pieprz - szczypta
- Sól - szczypta
- Suszony por Bio - trochę
- Oliwa z oliwek extra Virgin Bio - trochę

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Kasze kukurydzianą zalewamy wrzątkiem na około 5 minut.

*KROK 2:* 2 jajka gotujemy na twardo.
Jedno zostawiamy surowe.
Natkę pietruszki siekamy bardzo drobno.
Grzyby moczymy przez 10 minut, a następnie gotujemy przez 20 minut aż będą miękkie.

*KROK 3:* Grzyby również siekamy na bardzo drobno.
Do miski przekładamy kaszę,dodajemy poszatkowane grzyby i natkę,dodajemy suszony por,sól i pieprz.
Jajka przeciskamy przez praskę, bądź ścieramy an tarce na drobnych oczkach - dodajemy do kaszy.
Wbijamy surowe jajko.
Całość dokładnie mieszamy.

*KROK 4:* Smażymy na patelni z oby dwóch stron n złoty kolor na oliwie z oliwek extra Virgin Bio.
Smacznego :)