Kotleciki z kaszki kukurydzianej z cukinią i marchewką :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- kaszka kukurydziana - 200 g
- cukinia - 1/2 szt.
- marchewka - 1 szt.
- cebula - 1/2 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- jajka - 3 szt.
- sól i pieprz - do smaku
- olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszkę kukurydzianą zalej 500 ml wody i zagotuj. Od momentu zagotowania energicznie mieszaj, aby kaszka się nie przypalała. Po chwili zdejmij z ognia. Ugotowana kaszka powinna być bardzo gęsta.
Warzywa obierz (oprócz cukinii) i zetrzyj na tarce. Wymieszaj rękoma razem z kaszką, przyprawami i jajkami.
Na patelni rozgrzej łyżeczkę oleju i nakładaj po łyżce masy. Smaż z dwóch stron, razem ok. 10 minut, do momentu aż kotleciki ładnie się zarumienią.