Kotleciki z kaszy, pieczarek i papryki

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- kasza jęczmienna - 10 dag
- cebula czerwona - 1 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- pieczarki - 15 dag
- czosnek - 2 ząbek
- jajko - 1 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- szczypiorek usiekany - 2-3 łyżka
- przyprzwa do zup w płynie - do smaku
- bułka tarta - 2-3 łyżka
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jęczmienną ugotować, ostudzić. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na 2 łyżkach oleju. Następnie dodać pokrojoną w kostkę paprykę i pieczarki, podsmażyć, ostudzić.

KROK 2: Kaszę jęczmienną ugotować, ostudzić. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na 2 łyżkach oleju. Następnie dodać pokrojoną w kostkę paprykę i pieczarki, podsmażyć, ostudzić. Połączyć z chłodną kaszą, dodać 2-3 łyżki bułki tartej, jajko, przeciśnięty przez praskę czosnek, szczypiorek i przyprawy

KROK 3: Wszystko dokładnie wymieszać, formować kotleciki.

KROK 4: Obtaczać w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju.

KROK 5: Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

KROK 6: Podawać z dowolnym sosem.