




Kotlety z kaszy gryczanej z serem

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

kasza gryczana niepalona - 1 szklanka
ser twarogowy - 300 g
jajko - 2 szt.

sól, pieprz - - do smaku
bułka tarta - - trochę
olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę ugotować na półsypko. Ser przemielić w maszynce i wymieszać z kaszą. Wbić jajko, przyprawić do smaku pieprzem i solą. Z przygotowanej masy formować okrągłe kotleciki, otaczać w bułce tartej. Rumienić z obu stron na złoty kolor na rozgrzanym oleju. Podawać z sosem grzybowym lub pomidorowym i surówką.