



Kotlety z kaszy i twarogu

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do garnka wlewamy 5 szklanek wody, dodajemy 1 kostkę bulionu grzybowego, delikatnie solimy, zagotowujemy. Do wrzącej wody dodajemy kaszę, gotujemy na sypko (ok. 12 minut), studzimy.

Krok 2

Cebulę smażymy, aż się zeszkli. Studzimy. Połowę ilości kaszy mielimy razem z twarogiem. Do zmielonej kaszy z twarogiem dodajemy kaszę nie zmieloną, ostudzoną cebulę, czosnek przeciśnięty przez praskę, jajka, bułkę tartą, posiekaną natkę pietruszki i przyprawy. Wyrabiamy na gładką masę. Jeśli masa będzie za mało gęsta, możemy dodać jeszcze bułki tartej lub łyżkę mąki ziemniaczanej.

Krok 3

Z masy formujemy kotleciki, obtaczamy je w bułce tartej i smażymy na rozgrzanym oleju, aż będą rumiane. Podajemy gorące, najlepiej z zieloną sałatą i winegretem lub z sosem z pieczarek. Smacznego!

składniki

- 2 szklanki kaszy gryczanej niepalonej
- 150 g twarogu tłustego Mazurski Smak
- 2 cebule, pokrojone w drobną kostkę
- 2 średniej wielkości jajka
- 3 łyżeczki soli
- 2-3 łyżki bułki tartej
- 1 kostka bulionu grzybowego
- 2 łyżki natki pietruszki, drobno posiekanej
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka majeranku
- sól, pieprz
- olej do smażenia i bułka tarta do obtoczenia