

kotleciki gryczane

Autor: **wiola1100**Przepisów: **129** Ocena: **4985**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kasza gryczana, 2 woreczki
- kapusta biała, pół małej główki
- marchawka, 2 sztuki średnie
- śmietana 18-stka, pół szklanki
- musztarda, 2 łyżki
- Bułka tarta, 10 łyżek
- suszony koperek, łyżka
- sól.pieprz, do smaku
- bułka tarta do panierowania
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę ugotować na bardzo miękko,tak samo ugotować kapustę.Do przestudzonej kaszy dodać drobno pokrojoną kapustę ,startą na drobne wiórka marchewkę,śmietanę ,musztarde oraz bułkę wszystko razem wymieszać i doprawić solą pieprzem i koperkiem .Z gotowej masy formować małe kotleciki , panierować je w bułce i smażyć na oleju.Podawać z ulubioną sałatką.Życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: