

Kotlety jajeczne z kaszą jaglaną

Autor: **Monia23**Przepisów: **6** Ocena: **168**

3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1/3 szklanki kaszy jaglanej
- 6 jajek
- 1,5 szklanki wody
- sól i pieprz
- bułka tarta
- 1 łyżka posiekanej pietruszki
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- 2 plasterki żółtego sera
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1

Kaszę jaglaną wsypujemy do sitka o małych oczkach i przelewamy ją 2 razy zimną wodą. Zagotowujemy wodę. Przelewamy kaszę gorącą wodą 2 razy. Następnie przesypujemy kaszę do garnka, wlewamy wodę i gotujemy 15 minut.

2

Gotujemy 5 jajek na twardo. Po ugotowaniu i ostudzeniu, obieramy jajka, wkładamy je do miski i rozgniatamy.

3 Do miski z rozgniecionymi jajkami, dodajemy ugotowaną kaszę jaglaną, 1 surowe jajko, sól i pieprz do smaku, 1 łyżkę bułki tartej, posiekaną pietruszkę i szczypiorek oraz ser starty lub pokrojony na niewielkie prostokąty. Wszystko dokładnie mieszamy.

4 Z powstałej masy formujemy kotleciki. Obsypujemy je niewielką ilością bułki tartej



5

Na patelni teflonowej wlewamy niewielką ilość tłuszczu i smażymy do uzyskania złotego koloru

Twoje notatki do przepisu: