

kotlety jajeczne z kaszą jaglaną...



Autor: **izaa_a**
Przepisów: **558** Ocena: **20200**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 1/3 szklanki suchej kaszy jaglanej
- 1 szklanka wody
- 4 jajka
- sól ,pieprz
- 1 łyżka bułki tartej
- koperek, natka pietruszki
- bułka tarta do obtoczenia gotowych kotletów

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę płuczemy na sitku pod bieżącą wodą. Przekładamy do garnka z 1 szklanką wody i gotujemy pod przykryciem ok 15-20 minut.
- 2 3 jajka gotujemy na twardo. Obieramy, rozgniatamy widelcem, dodajemy ugotowaną kaszę jaglaną, surowe jajko, jedną łyżkę bułki tartej, koperek oraz natkę pietruszki. Mieszamy wszystko na jednolitą masę, doprawiając solą i pieprzem.
- 3 Formujemy kotlety, obtaczamy w bułce tartej i smażyemy na oliwie z dwóch stron na rumiano.

Twoje notatki do przepisu: