

# Kotlety z manny



Autor: **Grynia**

Przepisów: 7 Ocena: 254



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- kasza manna, 2 szk.
- pieczarki, 0,5 kg
- ser żółty, 20 dag
- jajka, 2 szt.
- kostki bulionowe drobiowe, 2 szt.
- woda, 4 szk.
- koperek
- bułka tarta do panierowania
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki oczyszczamy, kroimy w średnią kostkę i smażymy. Zdejmujemy na ręcznik papierowy bo pozbyć się tłuszczu. Ser żółty zetrzeć na tarce (duże oczka)
- 2 Pół litra wody zagotować z 2 kostkami, gdy już woda zacznie wrzeć do odmierzonej kaszy wlać pozostałe 2 szklanki wody, wymieszać można dodać wrzącego bulionu i wlać do gotującego się wywaru, całość zagotować (ja tak robię by nie powstały kluchy, być może ktoś ma inny sposób) Odstawiamy do wystygnięcia.
- 3 Do ostygniętej masy dodać pieczarki, ser, jajka, koperek - wymieszać. Formować kotlety (ja robię to mocząc ręce w wodzie), obtaczać w bułce tartej i smażyć na złoty kolor.

## Twoje notatki do przepisu: