
Krokiety z kaszy gryczanej 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2129 razy.

30 dag kaszy gryczanej,

półtora raza tyle wody ile kaszy

2 dag grzybów,

8 dag tłuszczu,

3 dag sera żółtego,

5 dag cebuli,

5 dag tartej bułki,

2 jaja,

sól, pieprz,

zielenina

Grzyby opłukać , ugotować , odcedzić , posiekać . Kaszę odmierzyć , przebrać , wlać wodę zmieszana z wywarem z grzybów. Rozklejać na brzegu płyty na wolnym ogniu, często mieszając. Gdy kasza jest miękka, wyłożyć na miskę ostudzić . Dodać jaja, grzybki, zieleninę, utarty ser, sól pieprz i podsmażoną posiekaną cebulę. Wszystko starannie utrzeć . Formować w tartej bułce wałek o średnicy 3 cm, krajać na kawałki długości 10 cm, smażyć na złoty kolor.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>