
Krokiety z kaszy gryczanej 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2434 razy.

szklanka kaszy gryczanej,

3 jajka,

2-3 łyżki startego żółtego sera o ostrym smaku,

serek topiony /najlepiej ziołowy/,

bułka tarta do panierowania,

sól,

tłuszcz /olej lub margaryna/ do smażenia

Przepłukaną zimną, bieżącą wodę kaszę zalać 3 szklankami wrzącej wody. Lekko posolić . Gotować na wolnym ogniu, aż kasza nabierze kleistej konsystencji. Do ugotowanej, ostudzonej kaszy wbić dwa jajka. Dodać żółty ser topiony. Masę dokładnie wymieszać . Uformować krokiety. Smarować je ze wszystkich stron rozmaconym jajkiem i obtaczać w tartej bułce. Wkładać na dość mocno rozgrzany tłuszcz. Smażyć ze wszystkich stron na złocisty kolor. Do masy krokietowej można też dodać posiekane, podsmażone z cebulą pieczarki lub namoczone i posiekane suszone grzyby. Podawać z sosem grzybowym lub koperkowym.