

# Kotlety z kaszy gryczanej

Czas przygotowania: 40 min

1. 2/3 szklanki kaszy gryczanej
2. 15 dag pieczarek
3. 1 cebula
4. 20dag tłustego sers twarogowego
5. 1 jajko
6. 3 łyżki bułki tartej
7. 8 łyżek oleju
8. 1 łyżka natki pietruszki
9. Sól, pieprz

## Sos pomidorowy

1 puszka pomidorów w zalewie, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, 3 łyżki oleju, 1 łyżka jarzynki, cukier, sól, pieprz, po ½ łyżeczki bazylii i tymianku

Przygotować sos: czosnek i cebulę obrać, posiekać i zeszklić na oleju. Dodać rozgniecione widelcem pomidory oraz jarzynkę i dusić na małym ogniu 20 min. Przyprawić tymiankiem, bazylią, cukrem, solą i pieprzem.

Kaszę umyć, zalać 1 1/3 szklanki posolonego wrzątku i ugotować na sypko. Pieczarki oczyścić, umyć i pokroić. Cebulę obrać, posiekać, zeszklić na 2 łyżkach oleju, dodać pieczarki, podsmażyć, a następnie ostudzić. Kaszę, pieczarki z cebulą i przetarty przez sito ser połączyć z jajkiem i natką pietruszki. Przyprawić solą oraz pieprzem i starannie wymieszać. Z masy formować kotlety, obtaczać w bułce tartej i smażyć na pozostałym oleju.

Przepis przygotowała: Julia Tymoszuk