

Placuszki gryczane z mozzarellą



Składniki

100 g - kasza gryczana
(sucha)
2 szt. - jajka
2 łyżeczka - koperek
2 łyżka - mąka gryczana
1 szt. - mozzarella
200 g - pomidor

Opis wykonania

Placuszki gryczane przygotowuje się bardzo szybko. Stanowią świetny dodatek do dań lub przekąskę.

Kaszę gryczaną gotujemy w osolonej wodzie. Po ugotowaniu zostawiamy do ostygnięcia.

Do schłodzonej kaszy dodajemy jajka, zioła, sól, pieprz oraz dwie łyżki mąki gryczanej.

Na wyłożoną papierem blachę, wykładamy łyżką placuszki. Wkładamy do piekarnika nagrzanego na 180 st i pieczemy około 15-20 minut.

Podajemy z plastrem mozzarelli i pomidorem. Po wierzchu skrapiamy oliwą.