

Kotleciki gryczano -ziemniaczane



Składniki

100 g - kasza gryczana
5 szt. - młode ziemniaki
3 łyżka - skrobia z tapioki
1 łyżeczka - wędzona
papryka
2 łyżeczka - czosnek
1,5 łyżeczka - sól
3 łyżka - płatki drożdżowe

Opis wykonania

Eleganckie, smaczne i do tego zdrowe. Idealne jako danie główne, lub podane na zimno jako wyjątkowa przystawka. Jedyne w swoim rodzaju.

Kaszę gryczaną ugotować do miękkości w mocno osolonej wodzie. Kasza musi być dość miękka. Ziemniaki umyć, wyszorować i zetrzeć na drobnych oczkach. Następnie starte ziemniaki mocno odcisnąć z płynu. Kaszę odcedzić. Połączyć z ziemniakami, pozostałymi składnikami i przyprawami. Dokładnie wymieszać i wyrobić dłońmi aż masa stanie się kleista i zwarta. Formować kotleczki wielkości orzecha włoskiego, lekko spłaszczyć i smażyć na średnim ogniu na złoto z obu stron. Po usmażeniu każdy kotleczek nabijać na wykałaczkę z oliwką i pomidorkiem koktajlowym tworząc koreczki. Podawać z sosem, jako dodatek do sałatek bądź samodzielne danie.