

Klopsiki z kaszy i borowików

Skład:

kasza - wopresek
suszone borowiki: 50g

cebula 1 szt.

butla tartar 6 łyżek

pieprz, sól do smaku

masło 4 łyżki

2 jaja

Przygotowanie:

Suszone borowiki przeludamy do garnka
zalewamy wodą i odstawiamy na 2 godz.

Po tym odzie gotujemy grzyby do miękkości
po czym wyjmujemy i kroimy w drobną kostkę
Cebula też kroimy w drobną kostkę.

Gotujemy kaszę, dodajemy grzyby i cebulę,
wbijamy jaja, doprawiamy solą i pieprzem.

Dodajemy butlę tartar i wszystko dokładnie
mieszamy, formujemy małe kuleczki i
kładziemy na rozgrzane masło.

Upieczone wykładamy na półmisek, dekorujemy
według uznania.

SOŁECTWO KASINOWO

Smacznego