PLACUSZKI à la GRYCZAKI

Składniki (na 9 - 10 sztuk / 2 - 3 porcje):

- ☐ 100 g sera ementaler
- ☐ 2 jajka
- ☐ 6 łyżek oliwy z oliwek
- ☐ 200 g kaszy gryczanej
- ☐ 3 łyżki mąki pszennej razowej
- ☐ 2 cebule
- ☐ 1 pęczek natki pietruszki
- ☐ 4 liście laurowe
- ☐ 3 ziarna ziela angielskiego
- ☐ sól, pieprz

Wykonanie:

Kaszę gryczaną ugotować w osolonej wodzie z liśćmi laurowymi i zielem angielskim.
Ser żółty zetrzeć na tarce lub bardzo drobniutko pokroić.
Pietruszkę umyć i drobno posiekać.
Cebule obrać, pokroić w drobną kostkę. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy z oliwek, wrzucić pokrojoną cebulę i smażyć kilka minut do momentu, aż cebula się zeszkli.

Z ugotowanej kaszy wyjąć ziele angielskie oraz liść laurowy i wymieszać (jeszcze ciepłą) z serem żółtym, natką pietruszki i zeszkloną cebulą. Doprawić wszystko solą i pieprzem do smaku i na końcu (po doprawieniu) dodać 2 jajka i 3 łyżki mąki pszennej razowej; ponownie całość wymieszać.

Na patelni rozgrzać 4 łyżki oliwy z oliwek. Formować małe kotleciki i smażyć kilka minut z obu stron, bardzo delikatnie przewracając.

Placuszki à la gryczaki podawać gorące, z dowolnym, ulubionym sosem (mięsnym, pomidorowym, pieczarkowym, grzybowym lub warzywnym).

Smacznego!