



## Рецепт приготовления гречневых крокетов

### Ингредиенты:

- 300 г гречневой крупы (ядрицы),
- воды в 1,5 раза больше объема крупы,
- 20 г сушеных грибов,
- 80 г острого сыра,
- 2 яйца,

## Кулинарные рецепты с фото - Гречневые крокеты

Автор: Administrator

19.05.2011 01:00 - Обновлено 08.09.2011 14:03

---

- **1 ст. ложка рубленого укропа,**
- **50 г лука,**
- **молотые сухари,**
- **соль,**
- **перец.**

Грибы промыть, отварить, отцедить и нашинковать. Крупу разварить на слабом огне до мягкости. В густую остывшую кашу добавить яйца, грибы, рубленый поджаренный лук, все растереть, Скатать в молотых сухарях колбаску толщиной 3 см, нарезать на куски длиной 10 см и поджарить в разогретом жире до золотистого цвета. Положить на разогретое блю-до, украсить веточками петрушки. Подавать с любым овощным салатом,