

2. Kopciuszek karmiła swoje Myszki: **kulki z pęczaku zapieczone z serem**

SKŁADNIKI:

- szklanka ugotowanej kaszy pęczak
- pół pęczka natki pietruszki
- łyżka mąki i łyżka tartej bułki
- 2 łyżki siemienia lnianego zalanego wrzątkiem
- 50 g sera pokrojonego w kostki 1x1 cm
- sól i pieprz
- jajko
- bułka tarta do panierowania
- olej

PRZYGOTOWANIE:

Siemię lniane zalej niewielką ilością wrzątku (tak, aby woda je lekko zakrywała) i poczekaj aż się zżeluje. Wymieszaj je z ugotowaną kaszą, posiekaną natką pietruszki, mąką i tartą bułką oraz przyprawami. Masa powinna być gęsta. Formuj z niej kulki, do środka których wciśnij pokrojony w kostkę ser. Trzeba je dobrze ubić w rękach. Następnie obtocz w rozbełtanym jajku i tartej bułce. Posmaruj niewielką ilością oleju i włóż do piekarnika na blachę wyłożoną papierem. Piecz około 30 min w temperaturze 180 stopni. Po około 20 min obróć kulki, aby były równomiernie zrumienione.

