

## Krokiety z kaszą, boczkiem i twarogiem



**ALEX\_M**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>kasza gryczana</b>	100 g
<b>boczek wędzony</b>	100 g
<b>cebula</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>twaróg</b>	200g półtłusty
<b>naleśniki</b>	10 szt
<b>sól i pieprz</b>	do smaku

#### do panierowania

**jajko** 1szt +mleko

**Bułka tarta klasyczna Prymat**

#### do smażenia

**olej rzepakowy**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 2

Kaszę gryczaną ugotować w osolonej wodzie wg przepisu na opakowaniu.

Boczek pokroić drobnutko, wsypać na patelnię i smażyć na małym ogniu aż się wytopi. Wrzucić posiekaną drobno cebulę, gdy się zeszkli, dodać przeciśnięty przez prasę czosnek. Krótko przesmażyć i zdjąć z ognia.

KROK 4

Wrzucić ugotowaną i przestudzoną kaszę gryczaną, wymieszać. Wystudzić całkowicie.

KROK 5

Następnie dodać pokruszony twaróg, doprawić solą i pieprzem do smaku.

KROK 6

Na każdy naleśnik nakładać sporą porcję farszu, rozłożyć równo i zwinąć naleśnik.

KROK 7

Jajka roztrzepać na talerzu z odrobiną mleka, na drugim wysypać bułkę. Naleśniki panierować, kłaść na rozgrzany olej rzepakowy.

KROK 8

Smażyć na złoto, osączać na ręczniku papierowym.

Podawać z barszczykiem