

## TORCIK MIĘSNY PRZEKŁADANY CUKINIĄ I KASZĄ



### PAULETTE17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kasza jęczmienna</b>	1 torebka
<b>boczek parzony</b>	150 gram
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>papryka słodka mielona</b>	1 łyżka
<b>cukinie małe</b>	ok. 300 gram
<b>mięso mielone wieprzowe</b>	400 gram
<b>oregano</b>	1 łyżka
<b>przyprawa do wieprzowiny Prymat</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>pieprz czarny mielony</b>	1/3 łyżeczki
<b>olej</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Kaszę ugotować według wskazówek na opakowaniu. W tym czasie pokroić boczek i cebulę w kosteczkę, boczek przyprawić solą i papryką. Następnie podsmażyć na maśle. Kiedy się zarumieni dodać cebulkę i dusić na małym ogniu ok. 5 min. Mięso mielone doprawić oregano, solą, pieprzem i przyprawą do wieprzowiny. Podsmażyć na rozgrzanym oleju. Smażyć około 20 minut na średnim ogniu.

- KROK 2 Kaszę wymieszać z cebulką i skwarkami. Cukinię umyć i zetrzeć na tarce w cienkie plasterki. Małą tortownicę o średnicy 16 cm. wyłożyć pergaminem. Nakładamy pierwszą warstwę kaszy (1/2 masy). Następnie plastry cukinii.
- KROK 3 Mięso zmiksować blenderem ręcznym i wykładamy na cukinię 1/2 mięsa. Te czynności powtarzamy jeszcze raz.
- KROK 4 Na wierzch układamy plastry cukinii zwijając je na kształt róży. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni z termoobiegiem. Torcik wstawiamy na 5-7 min. Kiedy cukinia lekko się przypiecze- wyciągamy.