Kaszanka w boczku



BEATA77

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

małych plasterków wędzonego boczku	20
Majeranek suszony Prymat	
czosnek	
pieprz, sól	
olej do smażenia	
kasza	80 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszanki nie obieramy ze skórki. Pokroić ją w 20 plastrów. Posypać przyprawami.
Cebulę pokroić na Talarki. Podsmażyć ją z małą ilością oleju. Pod koniec dorzucić dwa pokrojone cienko ząbki czosnku. Trzymać w cieple.
Każdy plaster kaszanki owinąć boczkiem, tak by powstały ruloniki. Spiąć wykałaczkami.Smaż na oleju z każdej strony po ok 10 min aż będą rumiane.
Kaszankę podawaj z puree ziemniaczanym. Posyp cebulą czosnkiem oraz pokrojoną drobno dymką.