

Gryczanówki



MINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 szt.
musztarda	1 łyżka
parmezan	2 łyżki
twaróg	125 g
boczek	3 platry
szynka	3 platry
kasza gryczana	125 ugotowana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zesklić cebulę na oliwie, dodać wędlinę, pokrojoną w kostkę, pod koniec smażenia, razem z ziołami. Twaróg rozgnieść, wymieszać dobrze z kaszą, zeskloną cebulą, musztardą, parmezanem i doprawić do smaku solą i pieprzem, wyrobić na gładką masę. Gdyby masa była zbyt sucha, można dodać odrobinę więcej musztardy. Uformować niewielkie kotleciki i schłodzić na natłuszczonej folii ok. 20-30 min w lodówce. Smażyć na oleju na złoto.