

Baba ziemniaczana



Autor: **raksaksa1**
Przepisów: **10** Ocena: **182**



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- ziemniaki, ilość dowolna, w zależności od wielkości blachy w jakiej chcemy
- ceula, raczej 2 duże
- kiełbaska do podsmażenia lub boczek ale to wg uznania
- sól, pieprz, czosnek
- mąka pszenna
- jajko, 1 lub więcej w zależności o ilości masy ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki ścieramy na tarce tak jak na placki ziemniaczane. Jedną cebulę ścieram na dużych oczkach tarki. Wbijamy jajko (lub jajka), dodajemy od 1 do 3 łyżek mąki, przetarty przez praszkę czosnek i przyprawy.
- 2 Drugą cebulę oraz mięsko - kiełbasa lub boczek (ja robię w wersji wegetariańskiej więc z parówkami chili) podsmażamy na patelni i wlewamy całą zawartość, razem z tłuszczem do masy ziemniaczanej.
- 3 Wylewamy na blaszkę do pieczenia i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy od 1,5 do 2 godzin w zależności od wielkości blachy.
- 4 Nieraz dodaję odrobine mleka, by baba była jaśniejsza. Po upieczeniu jem ją na ciepło (wtedy jest dosyć luźna w konsystencji) lub czekam do ostygnięcia i przed podaniem podsmażam na rumiano pokrojoną w kawałki dowolnej wielkości. Podaję samą z ketchupem lub jako dodatek do dowolnego sosu, mięsa i sałaty. Naprawdę pycha. POLECAM

Twoje notatki do przepisu: