

Baba ziemniaczana - czyli po kurpiowsku kartoflak :)



Autor: **OverTheHeaven_pl**
Przepisów: 23 Ocena: 128



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Ziemniaki 3 kg.
- Boczek wędzony 1,2 kg
- Cebula 3 duże sztuki
- Mąka 6 łyżek
- Jajko 1 szt.
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki trzeba zetrzeć na najdrobniejszej tarce. Nie polecam korzystania z robota, który trze, smak będzie zupełnie inny, jak te 3kg ziemniaków zetrzemy sami:) Pokrojony w kostkę boczek należy stopić na patelni i dodać do niego drobno pokrojoną cebulę. Cebulę dusić ,zeszkląć. Następnie do ziemniaków w kolejności dodajemy mąkę, jajko i ostudzony boczek, wszystko dobrze mieszamy solimy (nie za dużo, sam boczek jest słony) i pieprzymy, jeszcze raz mieszamy. Najlepiej spróbować, czy mieszanka jest odpowiednio doprawiona, dotykamy jej językiem i wypluwamy - to surowe ziemniaki :) tego się nie je :) Blaszke smarujemy tłuszczem z boczku. Przelewamy do niej ziemniaki i wstawiamy do piekarnika, nagrzanego do temperatury 150 stopni, po 40 minutach trzeba patrzeć czy ziemniaki się ścięły, potem należy zwiększyć temperaturę do 180 stopni i dalej piec aż się zarumieni a skórka zrobi się chrupiąca.
MNIAM
Za dużo pracy? Wystarczy podzielić liczbę składników na dwa i mamy wersję dla małej blaszki, jak na zdjęciu.
Smacznego

Twoje notatki do przepisu: