

Babka ziemniaczana:

Autor: **helenapon**Przepisów: **515** Ocena: **4947**

1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg obranych ziemniaków
- 2 całe jajka
- 1 łyżka smalcu
- 20 dag surowego, wędzonego boczku
- 20 dag grubo zmielonej łopatki
- 2 cebule
- 2 łyżki kaszy gryczanej palonej
- przyprawa do ziemniaków
- sól i sporo czarnego, grubo mielonego pieprzu
- 5 łyżek startego żółtego sera

Sposób przygotowania:

1

Ziemniaki zetrzeć (ja zrobiłam to w malakserze). Nie odciskać z nadmiaru płynu.

Na łyżce smalcu "zeszkląć" drobno posiekaną cebulę. Dodać grubo zmielony boczek i łopatkę. Smażyć do miękkości.

Odstawić do przestygnięcia.

Masę ziemniaczaną przełożyć do miski, połączyć z wytopionym boczkiem, cebulą i podsmażoną łopatką.

Wbić dwa jajka, wsypać kaszę i mocno przyprawić by babka nie była mdła.

Małą tortownicę o wymiarach 22 cm wysmarować tłuszczem. Przebrać masę ziemniaczaną.

Wierzch wyrównać i wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na 30 minut. Po tym czasie - zetrzeć na górę żółty ser i piec jeszcze 10 minut.

Najlepiej smakuje na drugi dzień odgrzewana w grubych plastrach na maśle.



Twoje notatki do przepisu: