

Babka ziemniaczana szybsza wersja.



Autor: **agnes72**
Przepisów: **759** Ocena: **5036**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 kg ziemniaków,
- 400 g boczku wędzonego parzonego,
- 1 cebula 100 g,
- 3 pętka kiełbasy krótkiej,
- 0,5-1 łyżki soli,
- 1 łyżeczka pieprzu,
- 1 jajko gęsie lub 2 jajka kurze,
- 3/4 szklanki mleka,
- 3 łyżki oleju.

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać, umyć i osuszyć z wody. Następnie zetrzeć je na tarce jarzynowej.



- 2 Na patelnię dodać pokrojony w drobną kostkę boczek wędzony parzony 200 g i go podsmażyć, jak już się przyrumieni dodać cebulę pokrojoną w kostkę i razem całość podsmażyć na rumiano. Jak już boczek z cebulą są podsmażone dodać kiełbasę obraną ze skórki i pokrojoną w grubszą kostkę, podsmażyć ją z boczkiem i cebulą.



- 3 Do startych ziemniaków dodać wystudzoną cebulę z boczkiem i kiełbasą, doprawić do smaku solą (ja dałam pół łyżki soli i było troszkę za mało słone), wbić jajko, dodać pieprz. Całość dokładnie wymieszać za pomocą łyżki lub ręki.



- 4 Do naczynia żaroodpornego większego na dno wlać olej. Wyłożyć przygotowaną masę ziemniaczaną, wyrównać wierzch. Na górę masy ziemniaczanej ułożyć drugie 200 g boczku wędzonego parzonego. Wstawić do zimnego piekarnika ustawić na 200 stopni i piec przez 1,5 godziny do ładnego zarumienienia się babki. 10 minut przed końcem poleć babkę z wierzchu mlekiem, wtedy będzie bardziej chrupiąca.



- 5 Babka wyszła bardzo smaczna można ją podać kto z czym lubi u nas jada się z kwaśną śmietaną. Kroiłam ją jeszcze gorącą i lekko się rozpadała ale gdy jest wystudzona kroi się ją idealnie. Polecam serdecznie zwłaszcza dla zapracowanych.



Twoje notatki do przepisu: