

babka ziemniaczana z boczkiem

Autor: **ilonka5035**Przepisów: **10** Ocena: **17**

1-2 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- 3 kg ziemniaków może być mniej
- 1 kg boczku świeżego
- 3 cebule
- smalec
- ew kiełbasa
- 2 jajka
- pieprz sol i odrobinę majeranku

Sposób przygotowania:

- 1 ziemniaki ścieramy na tarce jak do placków. Boczek kroimy w kostkę kiełbasę też i przesmażamy lekko rumieniąc. Dodajemy 2 cebule pokrojone w kostkę i chwilę jeszcze smażymy na smacu! dodajemy całość do ziemniaków. Ścieramy całą cebulę, dodajemy jajka oraz przyprawę. Blatkę smarujemy smalcem wlewamy ziemniaki i kładziemy na górę kawałki smalcu. (takie wiórki.) wstawiamy do piekarnika temp. 180-200 stopni C i pieczemy 1,5 godz musi być zrumieniona z wierzchu. można polać sosem grzybowym lub pieczarkowym i surówką.
- 2 przepis na sos grzybowy!!!
- 3 grzyby suszone gotujemy aż będą miękkie > jeśli są świeże to ok 30 min gotować następnie wyjąć grzyby posiekać drobno nie wylewać wody!!! wrzucić spowrotem do wywaru dodać łyżkę masła, cebulkę, podsmażyć na masle i dodać do sosu następnie posolić, dodać śmietanę, najlepiej słodką doprawić pieprzem, solą i odrobiną magi rozrobić mąkę z wodą i zagęścić sosik. i gotowe

Twoje notatki do przepisu: