

# Babka Ziemniaczana z Farszem Mięsnym



Autor: **Barbarelka36**  
Przepisów: 22 Ocena: 633



5-6 os.



30 min



średnie przystępne



## Składniki:

- ziemniaki, 10 szt, dużych
- mięso mielone, ok. 0,5 kg
- cebula, 2 szt.
- jajka, 2-3 szt.
- sól, pieprz, majeranek,, wg. smaku
- Bułka tarta

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mielone robimy jak na kotlety.
- 2 Ziemniaki obieramy i ucieramy jak na placki. Dodając odpowiednie przyprawy, jajko i cebulę.
- 3 Naczynie żaroodporne smarujemy margaryną i posypujemy bułką tartą. Wlewamy ciasto (ok. 1/2) następnie przykrywamy mięsem mielonym. Ja robię małe płaskie korleciki i wykładam je ściśle na ciasto. Potem wlewamy drugą część ciasta, wygładzamy.
- 4 Kładziemy folie aluminiową i wkładamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Pieczemy ok. 1-1,5 godziny. Po 50 minutach zdejmujemy folię i rumienimy wierzch.
- 5 Życze smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: