

Babka ziemniaczana z kielbasą, boczkiem i cebulą.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25575**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ziemniaki 7 szt.
- jajka kurze 3 szt.
- mąka pszenna 3 łyżki
- kasza manna 3 łyżki
- kilka plasterów wędzonego boczku 25 dag
- kiełbaska śląska 1 szt.
- cebula 1 szt.
- śmietana 12 %
- Bazylia
- sól morska 1 łyżka
- majeranek 2 łyżki
- pieprz ziołowy 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Obrane, umyte ziemniaki trzemy na pulpę.
- 2 Dodajemy sól, mąkę, kaszę manną.
- 3 Wbijamy jajka.
- 4 Dodajemy pozostałe przyprawy.
- 5 W międzyczasie smażymy pokrojony w kostkę boczek, kiełbasę i cebulę.
- 6 Gdy boczek, kiełbasa i cebula się podsmaży, dodajemy całą zawartość z patelni do ciasta i dokładnie mieszamy.
- 7 Smarujemy formę silikonową tłuszczem, wlewamy chochlą ciasto i wkładamy do piekarnika.
- 8 Pieczemy na drugiej półce od dołu z termoobiegiem 60 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.
- 9 Musimy także piec do ładnego zarumienienia się babki.
- 10 Upieczoną babkę studzimy.
- 11

Ostudzoną babkę wyjmujemy z formy. Przykrywamy telerzem formę i razem z talerzem odwracamy do góry dnem, babka sama wyjdzie z formy.

12 Babka ziemniaczana w przekroju.

13 Babka smaczna jest podsmażana na drugi dzień.

14 Usmażoną babkę podajemy z kwaśną , gęstą śmietaną i bazylią.

Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: