

Babka ziemniaczana z kielbasą, boczkiem i cebulą.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25548**



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 morską 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 talerzem 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: