

Babka ziemniaczana z Wileńszczyzny



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2563 Ocena: 19444



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,2 kg ziemniaków
- 1 kg wędzonego boczku
- 2 białe cebule
- 2 jajka
- 3 łyżki grysiku
- sól do smaku
- tłuszcz do formy

Sposób przygotowania:

1 Składniki:

Ziemniaki obrać, zetrzeć, dodać jajka z grysikiem i wymieszać dokładnie ręką. Boczek pokroić, przysmażyć, dodać posiekaną cebulę i zrumienić. Ziemniaki wymieszać z boczkiem i cebulą, przyprawić solą do smaku. Przełożyć do naczynia żaroodpornego posmarowanego tłuszczem i zapiec w temperaturze 200 stopni przez około pół godziny. Gdy babka się zarumieni, podawać na ciepło ze śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: