

# Rejbak kurpiowski



Autor: **Kudlata\_ak**  
Przepisów: **58** Ocena: **567**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 2 kg ziemniaków
- 1/2 kg wędzone boczku
- Cebula
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki
- 1/2 szklanki gorącego mleka
- Sól
- Pieprz
- olej do formy
- bułka tarta do formy

## Sposób przygotowania:

- 1 Boczek pokroić w kostkę wrzucamy na patelnię i smażymy. Potem dodajemy cebulę również pokrojoną w kostkę. Smażymy całość do momentu, aż cebula się zeszkli, a boczek zarumieni. Ziemniaki umyć, obrać i trzeć na tarce o drobnych oczkach albo zmiksować w blenderze. Odcisnąć dokładnie na durszlaku lub sitku. Do startych ziemniaków wbić jajka, dodać usmażone mięso wraz z cebulką, dodać mąkę, doprawić solą i dużą ilością pieprzu, a następnie dokładnie wymieszać. Na koniec wlać gorące mleko, jeszcze raz wymieszać. Masę wylać na wysmarowaną tłuszczem i bułką tartą blaszkę. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 1 godzinę. W trakcie pieczenia można obniżyć temperaturę. Rejbak powinien być brązowy z wierzchu. Pod koniec pieczenia, kiedy będzie już brązowy z wierzchu, można sprawdzić środek za pomocą drewnianego patyczka. Dobrze smakuje również podsmażony po ostygnięciu, smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: