



"Międzynarodowo, edukacyjnie i kulturowo"

# Babka ziemniaczana

z kawałkami mięsa i cebulą



1 duża blacha



120 minut

## SKŁADNIKI

- 4,5 kg ziemniaków
- 0,5 kg surowego boczku
- 60 dag kielbasy
- 4-5 szt dużej cebuli
- 2 jajka
- 6 łyżek mąki pszennej
- 1 łyżka soli
- 1 szczypta pieprzu czarnego, mielonego
- łyżka majeranku suszonego
- 2 łyżki oleju

## PRZYGOTUJ

- tarka o drobnych oczkach
- sito o drobnych oczkach
- blaszka do pieczenia 36 x 24
- piekarnik rozgrzany do 180 st. C

## PRZYGOTOWANIE

1. Cebulę kroimy w piórka i podsmażamy.
2. Boczek i kielbasę kroimy w kostkę, dodajemy do cebuli, smażymy do zarumienienia.
3. Ziemniaki obieramy, trzemy na tarce, odsączamy w sitku.
4. Dodajemy mąkę, jajka, przesmażoną cebulę, boczek, kielbasę.
5. Dodajemy przyprawy: sól, pieprz, majeranek.
6. Dokładnie mieszamy. A jeśli masa jest zbyt płynna, dodajemy 1 łyżkę mąki i ponownie mieszamy całość, aż do uzyskania delikatnie zwartej konsystencji.
7. Masę przekładamy do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia.
8. Wkładamy do rozgrzanego do 180 stopni C piekarnika. Pieczemy ok. 1,5 godzinę.
9. Podajemy na ciepło z surówką najlepiej z białej kapusty swierzej lub kiszzonej lub z ketchupem.

*Smacznego!*

Material przeznaczony do bezpłatnego użytku.

