

Podlaska babka ziemniaczana z kiełbasą i marchewką

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: adam, dnia 12 Lutego 2012r. o 19:18

Tagi: Podlasie, babka, ziemniaczana, ziemniaki, obiad

Rodzaj dania: dania główne zapiekanki

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Podlasie i Suwalszczyzna

Rodzaj mięsa: wieprzowina

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ziemniaki	3	kg	warzywa
cebula	4	szt.	warzywa
czosnek	6	ząbek	warzywa
marchew	3	szt.	warzywa
wędlina - kiełbasa zwyczajna	0,5	kg	mięsa
olej lub oliwa dowolna	3/4	szklanka	płyny i sosy
jajo kurze	3	szt.	nabiał
majeranek suszony	4	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	łyżka	przyprawy i zioła
gałka muskatołowa mielona	2	szczypta	przyprawy i zioła
szczypior suszony	2	łyżka	przyprawy i zioła
sól ziołowa	2	łyżka	przyprawy i zioła

Opis

Babka ziemniaczana to stara tradycyjna potrawa podlaska. Podaję przepis na wariant - z kiełbasą i marchewką. Warto przygotować na wspólny obiad ze znajomymi. Wszystkim będzie smakowało.

1. Ziemniaki obrać, umyć i zetrzeć na masę ziemniaczaną.
2. Marchew obrać, umyć i zetrzeć na wiórki.
3. Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę.
4. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, usmażyć na złotą na oleju.
5. Kiełbasę pokroić w kostkę, również przesmażyć na patelni.
6. Wszystko razem wymieszać: masę ziemniaczaną, startą marchew, czosnek, cebulę z oliwą, kiełbasę. Dodać jajka, majeranek, pieprz, szczypior, gałkę muskatołową i sól.
7. Piec około 2 godzin w 200 st. C. w dużej blaszce wystanej papierem do pieczenia. Podawać porcjami na gorąco.



Dla ilu osób: 10
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 2godz. 30min.
 Cana: całej potrawy: 10 PLN jednej porcji: 1 PLN
 Liczba kalorii: