

Podlaska babka ziemniaczana z boczkiem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: adam, dnia 17 Stycznia 2011r. o 11:18

Tagi: babka ziemniaczana, ziemniaki, pieczenie, Podlasie

Rodzaj dania: dania główne dania ziemniaczane

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Podlasie i Suwalszczyzna

Rodzaj mięsa: wieprzowina

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ziemniaki	2	kg	warzywa
wieprzowina - boczek surowy	200	g	mięsa
czosnek	5	ząbek	warzywa
cebula	3	szt.	warzywa
mąka dowolna	3	łyżka	dodatki
jajo kurze	3	szt.	nabiał
sól	2	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz ziołowy	2	łyżka	przyprawy i zioła
majeranek suszony	2	łyżka	przyprawy i zioła
smalec	50	g	nabiał

Opis

Potrawa typowo podlaska, rewelacyjna w smaku. Do podania bezpośrednio po upieczeniu, najlepiej smakuje ze szklanką zimnego mleka. Na następny dzień babkę można pokroić w plastry i podsmażyć na patelni - również miodzio!!!

1. Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o najmniejszych oczkach (ja używam zwykle robota kuchennego - szybko i bez uszczerbku na palcach :-)). Zetrzeć również ząbki czosnku.
2. Jajka lekko rozbić, dodać przyprawy (sól, pieprz, majeranek), dodać do masy ziemniaczanej. Do masy ziemniaczanej dodać również mąkę, wszystko dobrze wymieszać.
3. Boczek pokroić w drobną kostkę, cebulę posiekać w kosteczkę - wszystko zeszklić na patelni ze smalcem (lub olejem). Wlać do masy ziemniaczanej.
4. Dużą prostokątną blachę wysmarować smalcem (lub wyłożyć papierem do pieczenia), wlać wymieszaną masę ziemniaczaną. Jeśli nie mamy dużej blachy można piec w kilku mniejszych.
5. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C. przez około 2 godziny (wierzch babki zapiecze się na brązowo).
6. Babkę podawać bezpośrednio po upieczeniu, podzieloną na porcje. Można opcjonalnie podać ketchup lub majonez.



Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 2godz. 30min.
Cena: całość potrawy: 10 PLN jednej porcji: 1 PLN
Liczba kalorii: