

## 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!!!

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