

Babka ziemniaczana

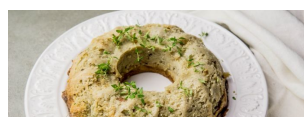


Składniki

Opis wykonania

1 kg ziemniaków  
150 g wędzonego boczku  
50 g mąki pszennej  
2 cebule  
1 ząbek czosnku  
1 jajko  
1 łyżeczka soli  
pieprz do smaku

Babka ziemniaczana pełna jest aromatów i smaków. Przygotowana z utartych surowych ziemniaków wymieszanych ze skwarkami ze świeżo stopionego boczku zapieczonych w piekarniku na złocisto-brązowy kolor.



Ziemniaki obierz ze skóry, a następnie zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Ziemniaki umieścić w sitku nad miską, co znacznie ułatwi odsączenie nadmiarowych soków. Cały odsączony płyn zlej do osobnej miseczki i zachowaj na później. Cebulę obierz i drobno posiekaj. Boczek pokrój w małą kostkę.

Na patelni podsmaż boczek, a kiedy wytopi się z niego tłuszcz wrzuć cebulę, smaż do zeszklenia. Na koniec dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek. Podsmaż 2 minuty. Zestaw z ognia, odstaw do przestygnięcia

W misce umieść starte ziemniaki, dodaj, jajko, sól, pieprz i cebulę z boczkiem, zamieszaj. Wsyp do masy mąkę i zamieszaj ponownie. Z płynu wyciśniętego z ziemniaków zlej powolutku wszystko oprócz białego osadu z dna miski. Jest to skrobia ziemniaczana, którą należy dodać do masy i jeszcze raz całość wymieszać.

Piekarnik nagrzej do temperatury 200 stopni C. Do posmarowanej masłem i posypanej mąką formy (może być, keksówka lub forma na małą babkę)

Piecz przez ok. 30 min, następnie zmniejsz temperaturę do 175 stopni C. i piecz