

---

# Rejbak po wołowsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2460 razy.

100 dag ziemniaków,  
3 dag mąki,  
12 dag mąki ziemniaczanej  
15 dag wieprzowiny gotowanej,  
10 dag kielbasy,  
8 dag cebuli,  
1 jajko,  
10 dag słoniny,  
10 dag boczku wędzonego  
2 dag bułki tartej,  
1 dag smalcu,  
sól, pieprz,  
zielenina

Ziemniaki zetrzeć na tarce, dodać jajko, mąkę, pokrojone w kostkę ugotowane mięso. Następnie drobno pokroić słoninę i cebulę, podsmażyć wraz z pokrojona w grubą kostkę kielbasą, dodać do ziemniaków. Wszystkie składniki dobrze wymieszać, doprawić do smaku. Do brytfanny wysmarowanej smalcem i wysypanej bułką tartą wlać przygotowaną masę, wstawić do gorącego piekarnika i piec około 40 min. Podawać posypany zielenina.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>