
Babka ziemniaczana - kugelis ze skwarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4608 razy.

1 kg ziemniaków,

1 jajko,

około 25 dag boczku /może być wędzony/ lub słoniny,

1 cebula,

1 ząbek czosnku,

sól, pieprz, kwaśna śmietana

Ziemniaki umyć , obrać i utrzeć na tarce o najdrobniejszych oczkach. Boczek lub słoninę pokrajać w drobną kostkę i podsmażyć dodać drobno posiekaną cebulę i rozgnieciony ząbek czosnku. Gorące skwarki wlać do masy ziemniaczanej i wymieszać , dodać jajko, sól, pieprz do smaku. Masę dobrze wymieszać i wlać do blaszki, wysmarowanej tłuszczem i obsypanej tartą bułką. Najsmaczniejsza babka wychodzi przy grubości warstwy 5-6 cm. Piec w mocno rozgrzanym piekarniku około 1,5 godziny, aż zrumieni się wierzch i ciasto odstanie od boków blaszki. Gorącą babkę wyjąć z formy, pokrajać w plastry i od razu podawać . Oddzielnie podać śmietaną do polewania babki.