
Babka ziemniaczana 1

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5037 razy.

miska utartych ziemniaków

stopiony boczek

cebula

pieprz

sól

jajko

3 łyżki mąki

* wszystko wymieszać

* przełożyć do wysmarowanej blachy

* piecze się długo

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>

jak długo? tydzień?

Nadesłał(a):

No właśnie skąd mam wiedzieć że babka jest już gotowa. Zresztą cały ten "przepis" to żadne przepis, bo jak można coś zrobić na podstawie kilku linijek... Cebule itd trzeba najpierw podsmażyć na patelni i jakieś tam inne składniki też, np. Pieczarki... Zresztą nie ma tu nic o serku... uwielbiam babkę z serkiem :D Delicje normalnie... Ludzie radzę wam lepiej nie róbcie wg. tego "przepisu" (użyłam "..." bo tego czegoś nie można nazwać przepisem-powtarzam się), sporo szukałam na necie i jest tu od groma fajowych przepisów, dosłownie krok po kroczku wszystko jest wyjaśnione, podane jak na tacy :D Tym co jednak się skuszają na ten "przepis" życzę smacznego! :)
Pozdrawiam!

Nadesłał(a):Magdzia 2006-03-30 09:03:41

babke ziemniaczana piecze sie w temperaturze 180-190 stopni przez godzine,ziemniaki sciera sie jak na placki ziemniaczane,cebule sie podsmaza z boczkiem i po ostudzeniu dodaje do startych ziemniakow,jeszcze tylko dodajemy 1.5 lyzki maki pszennej,jajko i przyprawy-SUPER!

Nadesłał(a):mariusz <mariusz3273@wp.pl> 2006-04-16 13:04:38

Halo.Przepraszam,ale co mozece wiedziec o gotowaniu?To tak jak placki ziemniaczane:cebula boczek i czosnek,jajko,maka i piekarnik.Serdecznie zapraszam jesc z sosem ciemnym lub grzybowym.A jedliscie kiedys kurczaka pieczonego na butelce? nie ma nic lepszego.

Nadesłał(a):MANIEK <mariusz27201@wp.pl> 2008-05-29 17:05:03