

Baba ziemniaczana z wędzonką

ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
wędzony boczek	30 dkg
cebula	1 szt
czosnek	3 ząbki
jajko	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane ziemniaki utrzeć na tarce o małych oczkach. Odlac około pół szklanki soku z ziemniaków. Boczek pokroic i lekko przesmarzyc na patelni. Jeszcze gorący dodac do ziemniaków i wymieszac. Do masy dodac jajka, startą cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek, sól i pieprz. Masę przełożyć do natłuszczonej blachy (nie za grubo) i piec około 1,5 godziny w piekarniku.