

## Babka ziemniaczana



### ENTERS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	2 kg
<b>boczek wędzony</b>	30 dkg
<b>jajko</b>	4
<b>kasza manna</b>	3/4 szklanki
<b>cebula</b>	1 szt
<b>olej</b>	100 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek pokroić w małą kosteczkę i podsmażyć na patelni, aż wytopią się skwarki.

Obrać i umyć ziemniaki, utrzeć je na tarce (jak na placki ziemniaczane), zetrzeć do tego cebulę. Dodać jajka (całe), kaszę manną, podsmażony boczek wraz z tłuszczem, który się wytopił i olej. Wymieszać. Doprawić solą i pieprzem.

Błazkę prostokątną wysmarować olejem i obsypać bułką tartą, wyłożyć babkę ziemniaczaną. Wierzch babki poleć odrobiną oleju. Piec w temp. 200 stopni ok 1,20 h.