

Babka ziemniaczana



GOTUJ Z MISIEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
marchew	1 szt.
cebula	3 szt.
boczek wędzony	100 gram
mąka	1/2 szklanki
olej	1/2 szklanki
jajko	1 szt.
sól do smaku	
Majeranek suszony Prymat	do smaku
boczek	100 surowy bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki, marchewkę i 1 cebulę zetrzeć na tarce ziemniaczanej (cebulę dodaję, żeby ziemniaki nie szczyrniały, a marchew ze względu na smak - można z niej zrezygnować). Na patelni podsmażyć pokrojony boczek, dodać 2 pokrojone cebule. Wszystkie składniki wymieszać w dużej misce (soli dodajemy około 2 łyżeczki). Po wymieszaniu można usmażyć kilka placków i spróbować czy masa jest dobrze przyprawiona. Całość przelać do blachy i upiec (około 1,5 godziny w temperaturze 180 stopni).