

Babka ziemniaczana z sosem kurkowym



KASIENKA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Babka ziemniaczana

ziemniaki	2 kg
śmietana 12%	20 dag
jajko	1 sztuka
cebula	10 dag
boczek wędzony	10 dag
pieprz	do smaku
sól	do smaku
olej	
bułka tarta	

Sos kurkowy

kurki	20 dag
cebula	5 dag
śmietana 12%	30 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej	do smażenia
natka pietruszki	2 łyżki posiekanej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Obrane i umyte ziemniaki trzemy na drobnej tarce i odcedzamy na sitku. Wodę zlewamy, a skrobię dodajemy do startych ziemniaków.
- KROK 2 Dodajemy jajko, sól, pieprz, śmietanę, majeranek i podsmażoną z boczkiem cebulę. Całość mieszamy.
- KROK 3 Foremkę smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą. Przekładamy masę ziemniaczaną i smarujemy wierzch tłuszczem.
- KROK 4 Wstawiamy do nagrzanego (180 st. C) piekarnika i pieczemy ok 1 h 30 min. Babka najlepiej smakuje gdy jest odgrzewana, zatem po upieczeniu babkę możemy ostudzić i podać następnego dnia z sosem po odgrzaniu na patelni.
- KROK 5 Przygotowanie sosu. Na patelni podsmażamy 1 małą cebulę i dodajemy do niej kurki. Ja użyłam kurki, które wcześniej obgotowałam chwilę w lekko osolonej wodzie. podsmażamy całość ok 15 min. i dodajemy śmietanę, doprawiamy pieprzem i solą.

Podajemy na ciepło jako dodatek do podsmażonej babki ziemniaczanej, posypując natką pietruszki.