

Kartoflak



KUCHARECZEKJEDEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 1/2 kg
jajko	3 sztuki
cebula	1 sztuka
mąka krupczatka	5 łyżek
boczek wędzony	30 dkg
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i razem z cebulą trzemy na tartce. Boczek kroimy w kostkę i smażymy na złoty kolor. Formę smarujemy łyżką stopionego tłuszczu. Do ziemniaków z cebulą dodajemy jajka, sól, pieprz, mąkę i skwarki z resztą tłuszczu. Mieszmamy, wkładamy do formy. Pieczemy w piekarniku około 1 godzinę. Podajemy z ulubioną surówką.