

Kugel



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

boczek wędzony	150 gramów
cebula	2 sztuki
czosnek	3 ząbki
ziemniaki	1 kilogram
jajko	3 sztuki
masło klarowane	1 łyżka
mąka	1-2 szklanki

Do smaku:

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat

Dodatkowo:

śmietana kwaśna 1 szklanka

szczypiorek 1 pęczek

Do posmarowania naczynia:

masło 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy pokrojony w kostkę boczek i cebulę oraz przeciśnięty czosnek. Składniki przysmażamy na złoty kolor.

Ziemniaki obieramy, myjemy i ścieramy na tarce na grubych oczkach.

Do startych ziemniaków dodajemy przysmażony boczek z cebulą, jajka, mąkę*, przyprawy i całość dokładnie mieszamy.

Tak przygotowaną masę ziemniaczaną wylewamy do pojemnika żaroodpornego nasmarowanego masłem i wkładamy do nagrzanego pieca 180C na godzinę.

Pieczony, zrumieniony kugel podajemy z kwaśną śmietaną i posiekanym szczypiorkiem.

* Ilość mąki uzależniona jest od ziemniaków.