

Pyrczok może babka ziemniaczana ale z gulaszem



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1,5kg
jaja	2
cebula	
mąka	2 łyżki
sól	
ząbek czosnku	
Majeranek suszony Prymat	
troche boczku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Utarłam ziemniaki jak w malakserze na takie fajne paski, wbiłam jajka, dałam sól, pieprz, mąkę, zamieszałam. W międzyczasie pokroiłam boczek w kostkę i wysmazyłam go, dodałam pokrojona cebule i tez przesmażyłam razem, odlałam tłuszcz i wystudziłam dałam do ziemniaków. Dodałam majeranku. Na wierzch plasterki boczku surowe które w trakcie pieczenia sie zrumieniły. Piekałam długo bo ok, 90 minut do zrumienienia na blaszce do pasztetu (taki kwadrat).

No i zrobiłam.. ja zjadłam ze smietaną a corka i maz bez niczego, zostało 3/4 blaszki wiec zrobiłam do niego na kolacje gulasz jak do placków po węgiersku i wtedy zjedli ;)