

babka ziemniaczana



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	1,5 kg
jajko	2-3
cebula biała	
mleko	2 szklanka
sól, pieprz	
majeranek	1 łyżka
masło	1 łyżka
kaczka	30-40 pieczona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

obrane, umyte ziemniaki i cebulę zetrzeć na tarce, po czym zalać jak najwięcej wytworzonego soku, ale ziemniaki nie wyciskać. ziemniaczaną masę połączyć z jajami, solą, pieprzem i majerankiem, zalać wrzącym mlekiem i dokładnie wymieszać drewnianą łyżką. mięso z gęsi pokroić w cienkie plasterki. formę wysmarować masłem, lekko poruszyć bułką tartą, układać warstwami ziemniaki i mięso. ostatnia warstwa powinna być ziemniaki. wstawić do gorącego piekarnika i piec ok. 1 godziny.