

Babka z oczami Eli



ELI_555

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki sypkie,skrobiowe	2 kg
szpinak mrożony	450 g
jajko	7 SZTUK
mąka pszenna	5 łyżek czubatych
mąka ziemniaczana	2 łyżki
sól	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
margaryna	do wysmarowania tortownicy
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować i przegnieść przez praskę. Szpinak rozmrozić, odparować i ostudzić. Do ziemniaków dodać szpinak, mąkę pszenną, ziemniaczaną, 2 jajka, sól, pieprz, czosnek i gałkę muskatołową do smaku. Wszystko razem wymieszać. Tortownicę (średnica 26 cm) wysmarować margaryną i wysypać bułką tartą. Do tortownicy wyłożyć ciasto ziemniaczane. W cieście zrobić 5 okrągłych otworów (około 4 cm średnicy - do dna tortownicy). W każdy otwór ostrożnie wbić jajko. Piec w piekarniku nagrzanym do 190 stopni przez około 60-65 minut (zależy od piekarnika). Smacznego!

Można zrobić więcej otworów i wbić więcej jajek. Ja podałam babkę ziemniaczaną z sosem serowym (przepis w mojej galerii).