babka z boczkiem i wędlina

PAWEL007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	50 dkg
słonina	3 dkg
wędlina	10 dkg
cebula biała	
śmietana	szklanka
sól	
tłuszcz do formy	
boczek wędzony	10 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki zetrzeć na tarce o małych otworach.cebulę,słoninę,wędlinę i boczek posiekać,posolić do smaku,dodać do ziemniaków.starannie wymieszać.przygotowana masę włożyć do brytfanny posmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą,zapiec w piekarniku.podawać ze śmietaną.