

Babka ziemniaczana ułańska



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	3 kg
jaja	3 szt
cebula biała	3 szt
podgardle	1 kg
sól, pieprz, Kucharek	
masło do posmarowania blachy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Podsmażamy cebulę z podgarlem.
2. Rozbijamy jajka w mikserze i smarujemy blaszkę, po czym tarkujemy ziemniaki. Można też starkować jedną cebulę.
3. Następnie należy szybko wymieszać wszystkie składniki, 10 minut wcześniej rozgrzać piekarnik.
4. Taką babkę wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 400 ST. C. Po upływie około godziny, gdy ciasto zacznie się już zapiekać, zmniejszamy temperaturę.
5. Pieczemy jeszcze około 2 godzin. Dobrze upieczona babka odstaje od blaszki.