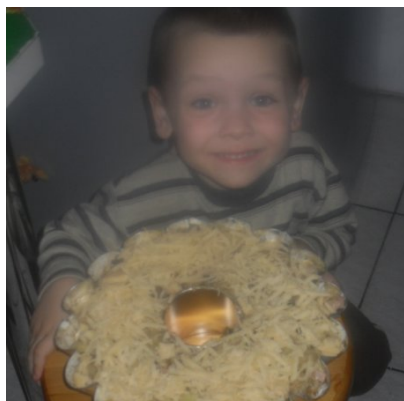


Babka ziemniaczana z pieczarkami



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki obrane	1 kg
cebula	3 szt
żółty ser	5 dag
pieczarki	25 dag
jaja	2 szt
masło	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
tłuszcz do formy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą.
Ugotować pod przykryciem.
Odcedzić i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
Oczyszczoną cebulę oraz pieczarki posiekać, podsmażyć na maśle.
Połączyć z ziemniakami.
Dodać żółtka i ubitą z białek pianę.
Doprawić do smaku solą i pieprzem.
Wymieszać.
Masę przełożyć do natłuszczonej i posypanej tartą bułką formy.
Posypać startym żółtym serem. Zapiekać w mocno nagrzanym piekarniku, aż ser się zrumieni.