

Babeczka z kureczką



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki sredniej wielosci	3
cebula	1
dkg wędzonego chudego boczku	10
dkg świeżych kurek	25
łyżka posiekanej natki pietruszki	1
łyżki drobno startego żółtego sera	1-2
łyżeczka mąki	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	1-2
sól, pieprz mielony	do smaku:

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

czyli inna wersja placków ziemniaczanych z grzybami .

Foremki do babeczek natłuścić lekko olejem i obsypać tartą bułką. Kurki dokładnie oczyścić, opłukać, osączyć, pokroić na mniejsze kawałki. Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej, ew. odcisnąć, dodać mąkę, trochę soli i pieprzu. Boczek pokroić w drobną kostkę, cebulę drobno posiekać. Na patelni rozgrzać łyżkę oleju, podsmażyć boczek i cebulkę na złoto, 1/3 dodać do ziemniaków a do reszty dorzucić grzyby, dusić 10 min.. Na koniec dodać ser, zieleninę i przyprawić. Do każdej foremki nałożyć po łyżce ziemniaków i docisnąć równo masę palcami do ścianek. Wstawić foremki do nagrzanego piekarnika i piec ok. 15 min. w temp. 170 st. C aż ziemniaki się zrumienią. Następnie napełnić je farszem grzybowym i zapiekać kolejne 10-15 min.. Po upieczeniu dobrze jest babeczki zostawić do przestygnięcia zanim wyjmemy je z foremek. Podawać na ciepło, jako przystawkę albo samodzielne danie z dodatkiem świeżych warzyw.