

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11601>

Podlaskie przysmaki na wielkanocny stół babka ziemniaczana

ID przepisu: 11601 / 204

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11601>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

Składniki:

- 400 g sera Podlaskiego MSM Mońki
- 1,5 kg ziemniaków
- 150 g boczku wędzonego parzonego
- 150 g kiełbasy wędzonej
- 3 jajka
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka kurkumy
- sól, pieprz, majeranek do smaku

Wykonanie:

Ziemniaki obrać, umyć i zetrzeć na tarce na drobnym oczku. Odsączyć z nadmiaru wody.

Boczek pokroić w paseczki, kiełbasę w kostkę i podsmażyć na patelni na złoty kolor. Połączyć z ziemniakami, dodać jajka, wyciśnięty przez praszkę czosnek, przyprawy, mąkę i kurkumę. Wszystko dokładnie wymieszać.

Błaszki "keksówki" wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Układać warstwami, na przemian masę ziemniaczaną i plastry sera. Wierzch babki udekorować paseczkami sera. Piec w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 60 minut.

Aktywacja: 24/03/16 09:12, odsłony: 1120