

BABKA ZIEMNIACZANA

SKŁADNIKI:

- ZIEMNIAKI
- BOCZEK
- KIEŁBASA
- JAJKA
- MĄKA PSZENNA
- PRZYPRAWY: SÓL, PIEPRZ, MAJERANEK

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Surowe ziemniaki zetrzeć na tarce, miałko. Boczek i kiełbasę podsmażyć i wystudzić. Do ziemniaków wbić jajka, dodać mąkę, przyprawy i kiełbasę z boczkiem. Wymieszać. Blachę natłuścić, wylać masę i piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 1,5 h.