

Babka ziemniaczana z boczkiem

Normatyw surowcowy:

- Ziemniaki 1000g
- Cebula 150g
- Boczek wędzony chudy 300g
- Tłuszcz 20g
- Żółtka 2 szt.
- Śmietana 18%o 120g
- Natka pietruszki 20g
- Bułka tarta 20g
- Tłuszcz do formy 10g
- Sól, pieprz do smaku

Sposób wykonania:

- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
- Ugotuj ziemniaki, ostudź, przeciśnij przez praskę.
- Cebulę pokrój w piórka, boczek w paski; cebulę zeszklij na tłuszczu, dodaj boczek i przysmaż razem .
- Do ziemniaków dodaj żółtka, śmietanę, wymieszaj i dopraw do smaku.
- Przygotuj formę do pieczenia (formę posmaruj tłuszczem i obsyp tartą); wyłóż połowę ziemniaków, wyładź, rozłóż boczek z cebulą, połóż drugą warstwę ziemniaków i piecz około 20 minut w temperaturze 170°C.
- Podziel babkę na porcje, podawaj z surówką z kwaszonej kapusty.