



BABKA ZIEMNIACZANA Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ

SKŁADNIKI:

2 opakowania białej kiełbasy
1200 g ziemniaków
250 g białego sera (tłustego twarogu)
4 cebule
250 g boczku wędzonego w kawałku Sokolów
250 g boczku wędzonego w plasterkach Sokolów
6 jajek
150-200 g mąki pszennej lub mieszanki bezglutenowej
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Boczek (w kawałku) pokroić w kostkę, a następnie wyłożyć na suchą patelnię. Wytopić na małym ogniu, często mieszając. 3 cebule obrać, pokroić w kostkę i dodać do boczku, by razem się podsmażyły.
2. Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach (tak jak do placków ziemniaczanych). Ziemniaki przełożyć do dużej miski, dodać pokruszony ser, mąkę, jajka i podsmażony boczek z cebulą. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać (w tym celu najlepiej nałożyć rękawiczkę jednorazową i wyrabiać masę palcami).
3. Przygotować formę do zapiekania. Wyłożyć połowę ciasta ziemniaczanego. Rozłożyć białe kiełbasy i przykryć je resztą masy ziemniaczanej. Lekko docisnąć, nakłuć widelcem i odpowietrzyć tak, aby masa dokładnie otuliła kiełbaski. Na wierzchu ułożyć plasterki wędzonego boczku i pokrojoną w talarki cebulę.
4. Całość wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 170°C i piec przez 60 minut. Następnie wystudzić w piekarniku.
5. Babka ziemniaczana z białą kiełbasą może zostać

BABKA ZIEMNIACZANA Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ

podana na ciepło jako element obiadu na Wielkanoc lub na zimno na śniadanie, wtedy koniecznie w towarzystwie chrzanu oraz żurawiny lub tradycyjnej ćwikły.

Pamiętaj: białą surową parzymy! Nie gotujemy! Wkładamy do wrzącej wody, parzymy pod przykrywką.
Czas parzenia ok. 15 minut.