



## BABKA ZIEMNIACZANA Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ

### SKŁADNIKI:

2 opakowania białej kiełbasy wieprzowej  
Naturrino Sokolów  
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.

## **BABKA ZIEMNIACZANA Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ**

5. Babka ziemniaczana z białą kielbasą może zostać podana na ciepło jako element obiadu na Wielkanoc lub na zimno na śniadanie, wtedy koniecznie w towarzystwie chrzanu oraz żurawiny lub tradycyjnej ćwikły.