



przepisy.pl

Baba ziemniaczana z boczkiem



Składniki:

- boczek wędzony - 150 gramów
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 300 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr połącz z wodą i jajkami, wymieszaj do uzyskania jednolitej masy.
2. Cebulę i boczek pokrój w kostkę i podsmaż na patelni na rumiany kolor.
3. Ostudzoną cebulę i boczek dodaj do ciasta ziemniaczanego, po czym całość przełóż do foremki wysmarowanej masłem.
4. Tak przygotowaną babkę włóż do piekarnika nagrzanego do 160 °C i piecz przez ok. 50 minut. Podawaj z ulubioną surówką i sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl