



Babka z miętą

przepisy.pl

 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 3 kilogramy
- cebula - 3 sztuki
- wędzony boczek - 30 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- jajka - 3 sztuki
- mąka - 5 łyżek
- kasza manna - 0.5 szklanek
- pieprz czarny - 1 szczypta
- kiełbasa - 30 dekagramów
- pieprz ziołowy - 1 szczypta
- słonina - 30 dekagramów
- mięta - 10 sztuk
- kefir mały - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i zetrzyj na tarce tak, jak na placki ziemniaczane. Przypraw solą i pieprzami, dodaj miętę i wymieszaj.
2. Kiełbasę pokrój w kostkę i podsmaż, a słoninę roztop. Cebulę posiekaj.
3. Do słoniny dodaj kiełbasę oraz cebulę.
4. Do ziemniaków dodaj jajka, mąkę, kaszę i kefir. Wymieszaj ze słoniną i cebulą.
5. Wyłóż do formy, wierzch przykryj plasterkami boczku. Piecz przez 80 minut w temperaturze 200 stopni.

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