



Babka ziemniaczana

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- jajka - 2 sztuki
- tarta bułka - 0.5 szklanek
- cebula - 1 szczypta
- surowy, chudy boczek - 10 plastrów
- majeranek - 1 łyżeczka
- słodka papryka - 3 łyżeczki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 3 łyżeczki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce na drobnych oczkach. Cebulkę obieramy i drobno siekamy. Podsmażamy na oleju na złoty kolor. Boczek drobno kroimy i podsmażamy aż wytopi się z niego tłuszcz. Łączymy z utartymi ziemniakami, dodajemy rozmieszane jajko i przyprawy. Wsypujemy tartą bułkę. Łączymy i wylewamy na natłuszczoną blachę. Pieczemy w temp. 200 stopni aż wierzch będzie rumiany.

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