



przepisy.pl

Babka ziemniaczana z mięsem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 4 sztuki
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 2 opakowania
- woda - 500 mililitrów
- jaja - 3 sztuki
- boczeczek - 200 gramów
- łopatka wieprzowa - 200 gramów
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki
- masło - 0.25 opakowań
- bułka tarta - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj z wodą i jajkami tak, aby powstało ciasto.
2. Czosnek, cebulę oraz mięso (boczek i łopatkę) pokrój w drobną kostkę. Następnie podsmaż wszystko na oleju.
3. Ziemniaki zetrzyj na tarce na średnich oczkach i natychmiast połącz z ciastem, aby nie ściemniały.
4. Dodaj do ciasta wcześniej usmażone składniki oraz majeranek. Wszystko dokładnie wymieszaj.
5. Formę wysmaruj masłem i wysyp bułką tartą. Wlej ciasto ziemniaczane. Na wierzchu posyp bułką tartą i piecz w temperaturze 180 stopni przez 35-40 minut.

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