



przepisy.pl

## Babka ziemniaczana z placków



### Składniki:

- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 4 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- boczek wędzony bez skóry - 20 dekagramów
- woda - 3.5 szklanki
- masło - 1 łyżeczka
- bułka tarta - 3 łyżki

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

 90 minut  6 osób  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Zupełnie inne wykorzystanie Fix chrupiące placki ziemniaczane. W misce zmiksować Fix na placki, wodę i jajka. Zostawić na 10-15 minut by ciasto zgęstniało.
2. W tym czasie pokroić bardzo drobno boczek i wytopić go na skwarki, na patelni. Wrzucić na nie drobno usmażoną cebulkę i zeszklić. Zostawić by wystygł.
3. Wlać do ciasta ziemniaczanego razem z tłuszczem który się wytopił. Wymieszać.
4. Foremkę w której będziemy piec posmarować masłem i wysypać bułką tartą (ja używam foremki do babki z tzw. kominkiem). Włożyć masę ziemniaczaną.
5. Piekarnik rozgrzać do 200\* C. Wstawić babkę. Piec ok. 1 godzinę.
6. Zmniejszyć temperaturę do 180\* C i piec dalej jeszcze 30. Sprawdzić patyczkiem do ciasta. Z wierzchu ma się zrumienić. Wyjąć. Poczekać chwilę i wyjąć. Pokroić w plastry.
7. Jeśli chcemy mieć wegetariańską to nie dodawajmy boczku a cebulę usmażmy na rumiano na kilku łyżkach oleju.
8. Podawać z kwaśną śmietaną lub Sosem do pieczenia ciemnym Knorra, Sosem grzybowym Knorra, Sosem borowikowym Knorra, Sosem do pieczenia z grzybami Knorra lub Sosem pieczarkowym ze śmietanką Knorra (trzeba je oczywiście ugotować wg przepisu na opakowaniu).

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)