

Babka ziemniaczana - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - 3 kg ziemniaków
2. - 3 jajka
3. - 30 dag cebuli
4. - 1/2 kg boczku
5. - pieprz, sól
6. - 2 łyżeczki przyprawy do ziemniaków
- 7 - masło do posmarowania blaszki
- 8 - papier do pieczenia

Sposób przyrządzenia:

Podsmażyć na złoty kolor boczek pokrojony w kostkę, dodać cebulę i smażyć chwilę. Rozbić jajka w miseczce. Wyłożyć patelnię Zeptera papierem do pieczenia i wysmarować masłem. Ziemniaki zetrzeć na tarce (najlepiej pół starych i pół młodych). Należy ucierać szybko, żeby nie ściemniały. Potem szybko wymieszać wszystkie składniki. Wlać do patelni i piec ok. 1 1/2 godziny.