

www.SztukaKulinarna.pl

Babka ziemniaczana z mięsem I

ilość porcji **4** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	ziemniak	
7	dkg	masta	
4	szt	jajko	
25	dkg	mięso wiepszowe	
1	szklanka	cebula	
125	ml	śmietana	

Przepis Ugotowane ziemniaki utrzeć z 5 dkg masła na jednolitą masę, dodać żółtka 3 jaj, posolić. Dodać ubitą pianę z 3 jajek. Mięso zemieć, dodać pokrojoną i usmażoną cebulę, jajko, śmietanę i jedną łyżeczkę masy ziemniaczanej. W brytfannie wysmarowanej tłuszczem układać warstwami na przemian ziemniaki i mięso. Górną warstwą powinny być ziemniaki. Piec w piekarniku z temp. 180°C, aż górna warstwa zbrązowieje. Składniki

50 dkg ziemniaków,7 dkg masła,4 jajka,sól,25 dkg mięsa na pieczeń,1 cebula,125 ml śmietany.