

www.SztukaKulinarna.pl

Tort ziemniaczany

ilość porcji **8** czas **3 godziny 20 minut** trudność **łatwe** koszt **drogie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	kg	ziemniak	
1	kg	jagnięciny bez kości	
0.5		wołowego łóju	
0.5	kg	boczku	
4	szt	cebula	
3	opakowanie	czosnek	
		majeranek	
		sól	
		mąka pszenna	
		słonina	do wyłożenia blachy
3	szt	jajko	

Przepis Boczek wytopić, dodać cebulę, chwilę podsmażyć delikatnie, aby cebula nie zbrązowiła. Gorącym boczkiem zaparzyć surowe, starte ziemniaki.

Mięso zemleć, łój wołowy drobno posiekać, wymieszać z mięsem. dodać czosnek, dużo majeranku, 3 całe jaja, posolic. Mieso mieszać tak, jak się miesza farsz na kielbasę, aby nabrało kleistoci.

Dno blachy wykładamy paskami słoniny tak, aby całe dno było nimi pokryte, jeden pasek ściśle obok drugiego.

Na słoninę wykładamy 1/3 część masy ziemniaczanej, na nią farsz mięsny.

Farsz mięsny wykładamy "placuskami". bo tego rozsmarować się nie da na miękkiej masie ziemniaczanej, a farsz powinien być rozłożony równą warstwą.

Następnie na mięso nakładamy drugą warstwę masy ziemniaczanej, znowu farsz mięsny i przykrywamy trzecią częścią masy ziemniaczanej.

tak jak w torcie:

masa ziemniaczana

mieso

masa ziemniaczana

mięso

masa ziemniaczana

Pieczemy w piekarniku w temp. 150 stopni C około 90 min.

Dzięki paskom słoniny nałożonym na dno blachy, możemy teraz łatwo potrawę wyjąć.

Kroimy w plastry grubości 3 - 4 cm i podajemy z marynowanymi grzybkami.

Staropolski przepis znaleziony w internecie m.in na wedlinydomowe.pl

Składniki

składniki: - starte ziemniaki ok. 2 kg - jagnięcina ok. 1 kg - łój wołowy twardy ok. 0,5kg - boczek ok.0,5 kg - cebula 4 - 5 szt. - czosnek 3 główki - majeranek, sól - mąka pszenna - słonina do wyłożenia dna blachy - 3 jaja całe