

REGIONALNA KUCHNIA POLSKA – W TYM TYGODNIU PORUSZAMY TEMATY ZWIĄZANE Z NASZĄ KULTURĄ LUDOWĄ. DO NIEJ NALEŻY RÓWNIEŻ KUCHNIA REGIONALNA. DZISIAJ PRZEPIS NA BABKĘ ZIEMNIACZANĄ.

PIERWSZE PRZEPISY NA BABKĘ ZIEMNIACZANĄ PO SIEDLECKU NIE ZAWIERAŁY JAJ, MAKI I KIEŁBASY Z CZASEM PRZEPIS NA BABKĘ ZIEMNIACZANĄ PO SIEDLECKU ZOSTAŁ WZBOGACONY I NOWE SKŁADNIKI, KTÓRE POPRAWIŁY JEJ SMAK I WPROWADZIŁY BABKĘ ZIEMNIACZANĄ PO SIEDLECKU DO KUCHNI NA MAZOWSZU.

Babka ziemniaczana po siedlecku [Kuchnia Mazowiecka i Kurpiowska](#)



SKŁADNIKI:

- 2 kg ziemniaków
- 30 dag boczku
- 20 dag wędzonej kielbasy
- 3 jaja
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- szklanka śmietany 22%
- pieprz i sól (dla smaku)
- tłuszcz do wysmarowania formy

SPOSÓB PRZYRZADZENIA:

1. Ziemniaki obieramy ze skórki myjemy, a następnie ucieramy na tarce (jeśli jest zbyt dużo wody, osączamy na sicie).
2. Boczek i kielbasę kroimy w drobną kostkę.
3. Cebulę obieramy i siekamy, zaś obrany czosnek wyciskamy.
4. Na podgrzanej patelni zarumieniamy boczek i kielbasę z cebulką.
5. Tak otrzymane skwarki dzielimy na pół.
6. Jedną część odkładamy na bok, drugą razem z tłuszczem dodajemy do masy ziemniaczanej, wbijamy jajka, wrzucamy czosnek, doprawiamy solą i pieprzem i wszystko dokładnie mieszamy.
7. Tak przygotowaną masę ziemniaczaną przekładamy do wysmarowanej tłuszczem formy.
8. Warstwa babki powinna być gruba na 5 cm.
9. Blachę wstawiamy do rozgrzanego piekarnika ok. 175C i pieczemy przez 2 godziny, w zależności od grubości babki, aż do uzyskania mocno zarumienionego wierzchu.
10. Upieczoną i jeszcze gorącą babkę kroimy na porcje, posypujemy odłożonymi na bok skwarkami i polewamy śmietaną.

SMACZNEGO....WEEKENDU 😊

POZDRAWIAM!