




## Babka ziemniaczana

 Skoter

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 5 porcji

### Składniki:

ziemniaki - 2 kg  
boczek - 25 dag  
kielbasa - 15 dag  
cebula - 2 szt.  
mąka - 4 łyżka

jajka - 2 szt.  
czosnek - 2-3 ząbek  
majeranek - 1 łyżka  
pieprz i sól - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce lub zmielić w maszynce.

**KROK 2:** Chudy boczek pokroić w drobną kostkę.

**KROK 3:** Kielbasę pokroić w drobną kostkę.

**KROK 4:** Cebulę pokroić w drobną kostkę.

**KROK 5:** Boczek podsmażyć, a następnie na lekko wysmażony boczek wrzucić kielbasę i cebulę, smażyć do zrumienienia.

**KROK 6:** Do utartych ziemniaków dodać zeszkloną cebulę z boczkiem i kielbasą, przyprawy, mąkę, jajka, przeciśnięty czosnek. Dokładnie wymieszać.

**KROK 7:** Masę wyłożyć do formy. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 200 stopni. Piec około godzinę