

Babka ziemniaczana

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 1 h

Liczba porcji: 1350 g

Czas pieczenia: 1 h

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Ziemniaki (1,5 kg) obrać i umyć, pokroić na mniejsze kawałki. Cebulę (100 g) pokroić na mniejsze kawałki. Zamontować w naczyniu nóż, wrzucać po pół kilograma ziemniaków i cebulę , zamknąć pokrywę dzbanka. Ustawić program automatyczny siekanie, czas 20 sekund, obroty 6. W razie potrzeby powtórzyć program. Przełożyć do innego naczynia.
 2. Dzbanek umyć, przygotować do podsmażenia kiełbasy. Zamontować mieszadło, wlać 20 g oleju, wrzucić 100 g kiełbasy pokrojonej w kostkę. Podsmażyć temperatura 100 stopni, czas 15 minut, obroty 2 z otwartą zaślepką.
 3. Usmażoną kiełbasę dodać do przygotowanych ziemniaków, dodać przyprawy, 1,5 łyżki mąki i 1 jajko , wymieszać. Przełożyć wszystko do blaszki (keksówka). Piekarnik nastawić na 200 stopni, góra - dół, piec około 60 minut, góra babki ziemniaczanej powinna się zarumienić.
-

Wskazówki :

Nie odsączać za bardzo ziemniaków, żeby babka nie była sucha.