

Babka ziemniaczana

Przepis dodany przez użytkownika trini6



babka ziemniaczana

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- zielony groszek - 1/2 szkl.
- kukurydza - 1/2 szkl.
- jajka - 4 szt.
- śmietana - 3-4 łyżka(i)
- masło - 3 łyżka(i)
- sól pieprz -
- bułka tarta -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki ugotować, ostudzić i zemleć w maszynce



- 2.** Żółtka utrzeć z miękkim masłem oraz śmietaną. Dodać do ziemniaków, doprawić szczyptą soli i pieprzu i dokładnie wymieszać. Wsypać groszek i kukurydzę

- 3.** Z białek ubić sztywną pianę i lekko wymieszać z masą ziemniaczaną



- 4.** Dużą formę posmarować tłuszczem, posypać bułką tartą i napełnić przygotowaną masą ziemniaczaną. Piec ok 45 min w piekarniku nagrzanym do 180 C