**BABKA ZIEMNIACZANA**

**Składniki:**

1,5 kg ziemniaków

* 4 jajka
* 2 cebule
* 2-3 łyżki mąki
* 1,5 łyżki oleju
* 30 dag boczku wędzonego (surowego)
* 30 dag kiełbasy (u mnie podwawelska wiejska)

**Przyprawy: do smaku**

* Sól 1 łyżeczka
* Pieprz
* Majeranek
* Papryka słodka
* Gałka muszkatołowa
* Blaszka do pieczenia o wymiarach 21/21 cm

**Wykonanie:**
Boczek wędzony pokroiłam w kostkę, kiełbasę w półplasterki, cebulę w kosteczkę. Na patelni rozgrzałam olej i wrzuciłam boczek, kiełbasę, cebulę i usmażyłam. Odstawiłam do wystygnięcia.
W międzyczasie obrałam ziemniaki, opłukałam i starłam na tarce o średnich oczkach. Odcisnęłam nadmiar soku z ziemniaków, gdy się odstał sok zlałam, a skrobię dorzuciłam do masy ziemniaczanej. Do startych ziemniaków dodałam usmażony boczek, kiełbasę i cebulę. Wytopiony tłuszcz też wlałam do masy ziemniaczanej, następnie wbiłam jajka, dodałam przyprawy i wsypałam mąkę. Wymieszałam dokładnie wszystkie składniki i ciasto na babkę ziemniaczaną miałam zrobione. Blachę o wymiarach 21/21 cm wysmarowałam tłuszczem, wysypałam bułką tartą i wyłożyłam masę ziemniaczaną.
Piekarnik nagrzałam do temperatury 180 stopni i włożyłam babkę do pieczenia na około 1,5-2 godziny. Babkę należy podawać na ciepło z kefirem lub ze śmietaną. Babkę można też odgrzewać na drugi dzień i jest tak samo smaczna.