



Sposób przygotowania

Posiekaną cebulę, czosnek i boczek podsmażyć na patelni. Ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce i odsączyć. W misce wymieszać zawartość patelni, ziemniaki i mąkę. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Przełożyć do formy i piec w 190 stopniach przez 40 minut. Wystudzić i pokroić w plasterki. Następnie odsmażyć na patelni. Żółtka utrzeć z solą i octem. Potem dodać powoli gorące masło. Powstałym sosem polać babkę.

Odsmażana, rumiana babka ziemniaczana z sosem holenderskim



75 minut



4 porcje



Składniki

- 1 kg ziemniaków
- 2 cebule
- 200 g wędzonego boczku
- 4 ząbki czosnku
- 4 czubate łyżki mąki
- 2 żółtka
- 150 g masła
- 2 łyżki octu
- sól
- pieprz