



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)  
**Babka z kaszy i ziemniaków**  
Coś oryginalnego

#### **Składniki:**

- ugotowane ziemniaki, 1 kg
- kaszka krakowska, 0.75 szkl.
- jajka, 2 szt.
- masło, 4 dag
- posiekany koper, 1 łyżecz.
- sól, 1 szt.
- tłuszcz, 1 łyżecz.
- bułka tarta , 100 g

#### **Sposób przygotowania:**

Ziemniaki utłuc starannie lub przepuścić przez maszynkę, wsypać kaszę, dodać 2 żółtka, masło. Wszystko utrzeć w misce. Osolić i delikatnie wymieszać z ubitą na sztywno pianą oraz posiekanym koperkiem. Masę wyłożyć do wysmarowanego tłuszczem i wysypanego tartą bułką rondla lub naczynia ogniotrwałego i piec 30–40 min. Podawać z kwaśną śmietaną lub topionym masłem.

