



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Babka ze śledzi

Oryginalna receptura

Składniki:

- śledź, 2 szt.
- ziemniak, 30 dag
- jajka, 1 szt.
- śmietana, 3 dag
- mleko 2,0 % , 2 szkl.
- pieprz, 1 szczypta
- margaryna, 1 łyżecz.
- mąka , 3 g

Sposób przygotowania:

Śledzie moczyć w mleku, najmniej 18 godzin. Gdy są wymoczone, obrać z ości, bardzo drobno posiekać. Ugotować ziemniaki w łupinach, przetrzeć przez sito lub zemleć w maszynce. Włożyć do miski śledzie i przetarte ziemniaki, wbić jajo i rozmieszać bardzo mocno. W końcu wlać 2 łyżki kwaśnej dobrej śmietany i dodać odrobinę pieprzu. Włożyć to w wysmarowany i mąką wysypany rondel i wstawić do słabo nagrzanego piekarnika na 20 min.

