

2 kg ziemniaków 2 duże cebule
4 grubsze plastry boczku
2 ząbki czosnku (opcjonalnie)
25 dag pieczarek
2 wiejskie jaja
2 łyżki mąki
2 łyżki bułki tartej
Sól, pieprz, majeranek

Ziemniaki trzeba umyć, obrać i zetrzeć na tarce lub (wersja mniej słow) przeciskamy je przez sokowirówkę. Część soku jaki powstanie odlewamy. Pokrojone pieczarki podsmażamy na oliwie z cebulką. Boczek kroimy w drobną kostkę i podsmażamy. Dodajemy do ziemniaków. Podobnie jak jaja, mąkę i przyprawy. Dokładnie mieszamy. Blaszke do pieczenia, lub żaroodporne naczynie smarujemy masłem (można też użyć tłuszcz, który wytopił się z boczku) i wysypujemy bułką tartą. Wlewamy ziemniaczaną masę. Na wierzch kładziemy kilka wiórek masła. Pieczemy przez 1,5 godziny w temp. 180 st. (z termoobiegiem) lub 200 st.

źr. lu

//