
Białoruska babka ziemniaczana, przykład ze strony: www.kresy24.pl

Składniki: 2 kg ziemniaków, 1 jajko, 2 łyżki śmietany 20%, 2-4 duże paski boczku, 1 duża cebula, sól i zmielony czarny pieprz do smaku.

Boczek kroimy w paski. Następnie podsmażamy na małym ogniu bez dodatku oleju roślinnego. Smażymy cebulę (można na smalcu lub tłuszczu z boczku). Obieramy ziemniaki i ucieramy na małej tarce. Dodajemy jajko, przyprawy i boczek. Układamy w żaroodpornym naczyniu lub w formie do pieczenia i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 C. Pieczemy przez 20-30 minut – aż białoruska babka ziemniaczana pokryje się złocistą skórką.