



Baba prosto z pola

Wrzesień nieodłącznie kojarzy się nam z wykopkami. Wśród okopowych główne miejsce zajmują wówczas ziemniaki. Aby umilić Państwu trudy prac polowych, proponujemy prosty i sprawdzony przepis na przepyszne i pożywne danie, które w zależności od zastosowanego wariantu może być daniem tanim i szybkim, jak i też nieco wykwintniejszym. Mowa oczywiście o babce ziemniaczanej, która doczekała się nawet należytego miejsca na Liście Produktów Tradycyjnych. Została wpisana 28 września 2005 roku w kategorii „Gotowe dania i potrawy”, jako „Babka Ziemniaczana” (woj.podlaskie). Charakter województwa podlaskiego oraz jego tradycje sprawiają, że tutejsza kuchnia charakteryzuje się bogatym asortymentem tanich i prostych produktów z ziemniaka. Babka ziemniaczana, popularna również na Suwalszczyźnie, stała się przedmiotem licznych eksperymentów kulinarnych, dzięki czemu występuje w różnorodnych postaciach, podawana z wieloma rodzajami do-

Babka ziemniaczana:

- ▶ 3 kg ziemniaków
- ▶ 2 średnie cebule
- ▶ 0,50 kg boczku
- ▶ 3 łyżki mąki pszennej
- ▶ 3 jaja
- ▶ sól i pieprz

Surowe ziemniaki i cebulę zetrzeć na drobnej tarce. Pocięty w paleczki boczek usmażyć na patelni (smalec lub olej – według uznania). Do ciasta dodać 3 łyżki pszennej mąki, wbić 3 jaja, doprawić solą i pieprzem. Tłuszcz ze skwareczkami wylać na blachę, następnie wlać ciasto i wymieszać. Piec 2 godziny w rozgrzanym do 250°C piekarniku.

datków (grzyby, pieczone żeberka, zielony groszek) i sosów. Potrawa doczekała się też na Podlasiu swojego święta – Mistrzostwa Świata w pieczeniu kiszki (wersja pieczona we flaku) i babki ziemniaczanej odbywają się w Supraślu koło Białegostoku.