

Babka ziemniaczana

Składniki

na 3-4 foremki o średnicy 9 cm i wysokości 7 cm

½ kg ziemniaków

1 mała cebulka

1-2 ząbki czosnku

1 czubata łyżka mąki owsianej lub żytniej 2000

1 jajko

przyprawy (1 łyżeczka czosnku niedźwiedziego, 1/2 łyżeczki soli, 1/4 łyżeczki pieprzu)*

ew. 1 łyżka masła klarowanego (nie jest jednak potrzebne, ponieważ babka jest wystarczająco wilgotna)

Wykonanie

1. Piekarnik rozgrzać do 200 st. C (w trybie góra-dół, bez termoobiegu).
2. Ziemniaki zetrzeć jak na placki ziemniaczane (można w malakserze lub dobrym blenderze kielichowym) i ewentualnie odcisnąć z wody, która się oddzieliła**. Cebulkę i czosnek drobno posiekać***.
3. Wymieszać warzywa z pozostałymi składnikami. Rozmieszać dokładnie, aby dobrze rozprowadzić krochmal zawarty w ziemniakach - dzięki temu konsystencja babki będzie bardziej zwarta.
4. Foremki wysmarować masłem klarowanym, wysypać mąką i nałożyć masę. Piec 60 minut (aż skórka stanie się brązowa i fantastycznie chrupiąca).

Wskazówki

* możecie zmienić ilości przypraw lub dodać swoje ulubione, w zależności od gustu

** decyzja o tym, czy odciskać wodę, czy nie zależy od ziemniaków; ziemniaki starsze i bardziej zwarte pod względem konsystencji można tylko zetrzeć i dać sobie spokój z odciskaniem; ziemniaki młode lub bardziej "puszyste" będą miały więcej wody, którą należy odcisnąć; możecie w ogóle nie pozbywać się wody, która się oddziela (nawet w przypadku młodych ziemniaków), ale wtedy dodajcie 2-3 razy więcej mąki - konsystencja surowej masy powinna przypominać konsystencję bardzo gęstej śmietany

*** jeśli chcecie, możecie poddusić cebulkę i czosnek; my tego nie robimy, ponieważ staramy się nie smażyć zbyt często