

Kugel ziemniaczany



Kuchnia: żydowska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- cebule - 4-5 sporych
- jajko - 5 szt.
- oliwa - 1/2 szkl.
- olej - 1/2 szkl.
- mąka - 4 łyżki
- mąka - 2-3 łyżeczki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól
- pierprz
- masło

Opis przygotowania:

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Przełożyć je na sito i pozwolić im swobodnie odcieknąć (nie odciskać!) przez około 10 minut. Cebule obrać. Połowę z nich zetrzeć na tarce, a drugą połowę drobno posiekać i podsmażyć (zeszklić) na oleju. Odsączone ziemniaki przełożyć do miski, dodać do nich startą i podsmażoną cebulę i resztę składników. Wszystko dobrze wymieszać. Formę wysmarować masłem i wylać do niej masę ziemniaczaną. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C i piec przez godzinę. Wierzch powinien być zrumieniony. W oryginalnym przepisie autorki zalecają wstawienie pustej formy do piekarnika nagrzanego do 250 stopni i porządne jej nagrzanie przed wlaniem masy ziemniaczanej, a następnie pieczenie kugla w 200 stopniach przez 45 minut. Forma do pieczenia kugla powinna być na tyle wysoka, żeby wylana masa miała wysokość 5 cm, a jej brzeg wystawał o conajmniej 2 m. Keksówka będzie idealna. W metalowej formie czas pieczenia zawsze jest trochę krótszy niż w ceramicznej.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!