



Rejbak, babka ziemniaczana, kugel...

2 grudnia 2012

...kniaź, terciek, bugaj, kartoflak i nagus to lokalne nazwy zapiekanki z tartych ziemniaków z dodatkiem cebuli i mięsa. Wilgotna w środku i chrupiąca na zewnątrz potrawa pochodzi z kuchni Żydów aszkenazyjskich, czyli zamieszkujących Europę Wschodnią. Z czasem tradycyjny koszerny przepis ewoluował i obecnie babka ziemniaczana znana jest w wielu odmianach w różnych zakątkach Polski. Poniżej prezentuję wersję z Podlasia - taką, jaką przygotowuje się w rodzinie mojego męża, opartą na wieprzowej wędlinie, z dodatkiem majeranku i kminu.

Na babkę najlepiej nadają się mączyste odmiany ziemniaków, takie same jak na placki ziemniaczane, np. irga, bryza lub beryl. Jeżeli lubicie tradycyjne dania, które dobrze się przechowują i odgrzewają, a do tego są proste i smaczne to zapraszam do gotowania.

Składniki:

- ok. 3 kg ziemniaków
- 1/2 kg wieprzowej kiełbasy i boczku
- 1 duża cebula
- sól, pieprz do smaku
- 2 jaja
- majeranek
- łyżeczka kminku

Przygotowanie:

1. Cebulę kroimy w kostkę i szklimy na patelni z odrobiną masła lub oleju.
2. Kiełbasę i boczek kroimy w drobną kostkę i rumienimy na suchej patelni, po czym dodajemy do cebuli i całość podduszamy jeszcze kilka minut. Odstawiamy do wystygnięcia.
3. Ziemniaki obieramy i ścieramy na drobnych oczkach tarki.
4. Do ziemniaków wbijamy jaja, dodajemy mięso z cebulą i doprawiamy solą, pieprzem, dużą ilością majeranku i kminkiem.
5. Masę starannie mieszamy i wylewamy do formy wysmarowanej olejem. Wygładzamy powierzchnię babki.
6. Pieczemy na termoobiegu przez godzinę w temperaturze 180 stopni do momentu, gdy wierzch babki stanie się brązowy.

Rejbak podajemy z kwaśną śmietaną, sosem czosnkowym, sosem grzybowym lub schłodzonym jogurtem naturalnym. Najlepiej smakuje kolejnego dnia, odgrzewany na patelni na maśle.