

REJBAK

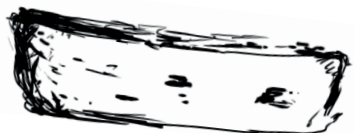
(BABKA ZIEMNIACZANA)

Składniki:

3 kg ziemniaków
0,5 kg boczku lub podgardla
0,5 kg kiełbasy
7 jajek
0,5 szklanki kaszy manny
5 średnich cebul
sól i pieprz do smaku
śmietana 18% (400 g)

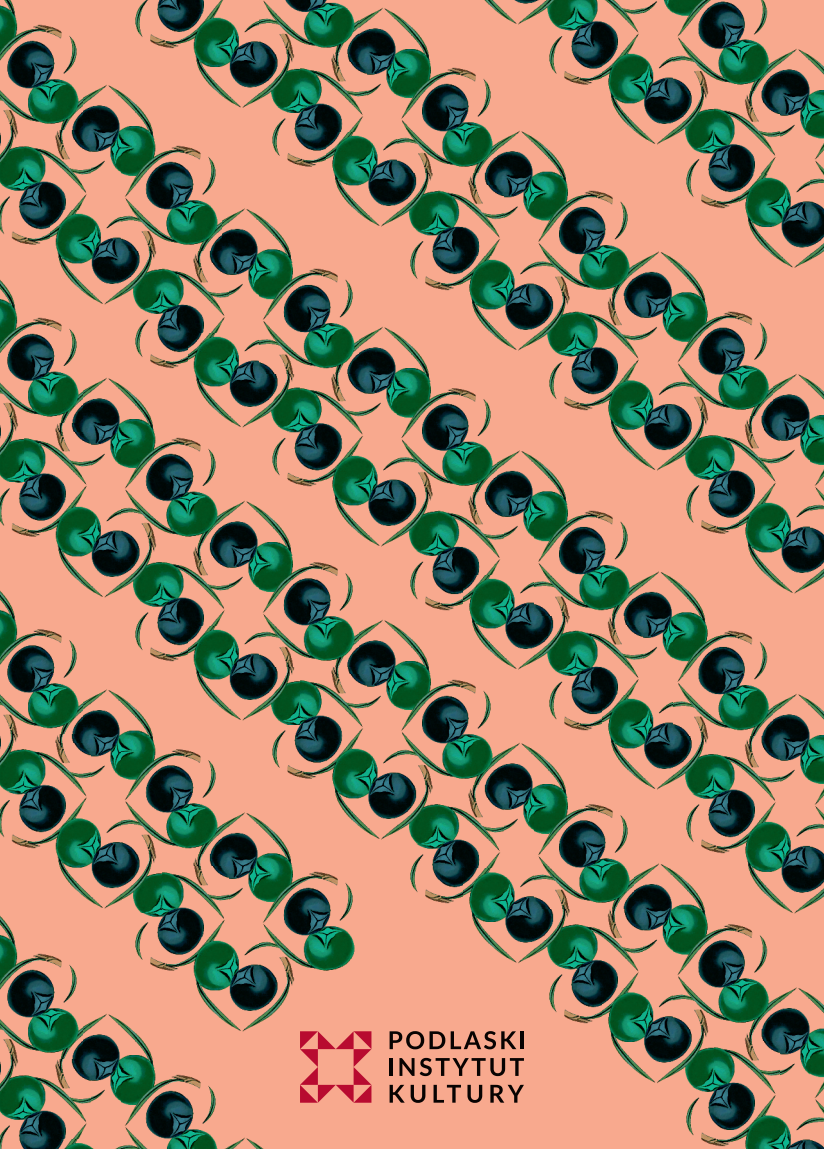
Sposób przygotowania:

Mięso usmażyć na patelni razem z cebulką. Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce lub mechanicznie. Wymieszać wszystkie składniki, dodając gorące skwarki. Po wymieszaniu doprawić do smaku. Masę wylać na wysmarowaną tłuszczem blaszkę i piec w piekarniku z termoobiegiem w temperaturze 180° C około 1 godziny. Rejbak powinien być brązowy z wierzchu.



Rejbak jest daniem kuchni polskiej rozpowszechnionym na Kurpiach. Jego nazwa pochodzi od „rejbowania”, czyli tarcia ziemniaków na tarce. Nasz przepis jest przekazywany ustnie już od kilku pokoleń: babcia mamie, mama córce lub synowej. Smakuje wybornie, szczególnie w wykonaniu babci Jadwigi, która swój przepis przekazała naszemu Stowarzyszeniu Kobiet Wiejskich „Jankowianki”. Syci i krzepi każdego. My na pewno prześlemy go dalej, kolejnym pokoleniom.

*STOWARZYSZENIE KOBIEĆ
WIEJSKICH „JANKOWIANKI”*



PODLASKI
INSTYTUT
KULTURY