

SECONDI PIATTI

Bulbianka con carne

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

8 patate
200g di ripieno di maiale
3 uova
2 cipolle
1 tazza di latte
3 cucchiai di burro
lardo
sale

PREPARAZIONE

1 Bollite le patate, schiacciatele aggiungendo latte caldo, burro e uova. Trasferite metà del composto di patate in una padella unta con lardo.

Coprite con il ripieno di carne miscelato alle cipolle dorate, quindi ricoprite nuovamente con le patate rimanenti.

Livellate il composto, coprite con le uova sbattute ed infornate.