

KUGIEL



SKŁADNIKI

2 kg ziemniaków,
4 cebule,
½ kg kielbasy,
1 bułka pszenna,
15 g smalcu,
7 g bułki tartej,
15 g tłuszczu,
mleko, sól, pieprz.

WYKONANIE

Ziemniaki umyć, obrać i zetrzeć na tarce. Odcisnąć z wody. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na tłuszczu. Bułkę namoczyć w mleku, po czym wycisnąć. Wszystkie składniki połączyć, wymieszać i przyprawić solą i pieprzem. Kielbasę pokroić i dodać do masy. Całość wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypać bułką tartą. Piec 2 godziny do zarumienienia. Podawać z surówką z białej i czerwonej kapusty oraz z ubitą kwaśną śmietaną.

**Przygotowane przez Koło Gospodyń Wiejskich z Chelmic
Gmina Strawczyn + herb
V Konkurs na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę Powiatu Kieleckiego
2012 rok**