

Rejbak po kurpiowsku

- 3 kg ziemniaków
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- Kawałek wędzonego boczku (ok. pół kg)
- 3 pętka kiełbasy zwyczajnej
- Duża cebula
- 3 jajka wiejskie
- Smalec do wysmarowania formy
- Sól, pieprz

Ziemniaki zetrzeć na tarce, dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną, jajka i pokrojony w kostkę boczek. Podsmażyć kiełbasę pokrojoną w kostkę z cebulą. Wszystkie składniki wymieszać razem, doprawić do smaku pieprzem i solą, piec w nagrzanym piekarniku około 45 min. Po wystudzeniu Rejbak kroję w plastry i odsmażam. Dodaję surówkę z kiszonej kapusty.