

Kugel (kugiel) ziemniaczany - danie kuchni żydowskiej.

Przepis ten jest świetną bazą dla naszej inwencji. Można dodać do niego namoczone, posiekane suszone grzyby, idealny będzie też z dodatkiem startej marchwi, pora lub polany sosem (grzybowym, pieczarkowym, mięsnym). W kuchni żydowskiej nie wolno dodawać żadnej wieprzowiny (w tym smalcu).

Kugel jest dobry zarówno na ciepło, jak i na zimno.



2 kg ziemniaków
4-5 sporych cebul
5 jajek
1/2 szklanki oliwy lub oleju
6 łyżek mąki pszennej
4 łyżki mąki ziemniaczanej
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
Sól, pieprz i inne przyprawy (kminek, majeranek, lubczyk itp.)
masło lub olej do wysmarowania formy i podsmażenia cebuli

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Przełożyć je na sito i pozwolić im swobodnie odcieknąć przez około 10 minut. Cebule obrać. Połowę z nich zetrzeć na tarce, a drugą połowę drobno posiekać i podsmażyć na oleju. Odsączone ziemniaki przełożyć do miski, dodać do nich startą i podsmażoną cebulę i resztę składników. Wszystko dobrze wymieszać. Formę (np. blachę) wysmarować masłem i wylać do niej masę ziemniaczaną. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C i piec przez mniej więcej godzinę. Wierzch powinien być zrumieniony.