

# Bułka ziemniaczana z szynką i serem – tradycyjny polski przysmak

Bułka ziemniaczana stanowi jeden z najbardziej charakterystycznych elementów polskiej kuchni regionalnej, której początki sięgają XVIII wieku. Pierwotnie wytwarzana była w gospodarstwach wiejskich jako sposób na zagospodarowanie nadwyżek ziemniaków, które po klęskach nieurodzaju zbóż stały się podstawowym składnikiem diety. **Ziemniaki, wprowadzone do Polski w XVII wieku przez króla Jana III Sobieskiego**, szybko zyskały popularność ze względu na łatwość uprawy i wysoką wartość odżywczą.

*Pierwsze bułki ziemniaczane były prostymi wyrobami, składającymi się głównie z gotowanych, tłuczonych ziemniaków z dodatkiem mąki pszennej. Wypiekano je bezpośrednio na płycie kuchennej lub w piecu chlebowym.*

Na Podlasiu i Mazowszu bułki ziemniaczane nazywano *kartoflankami*, na Śląsku funkcjonowały jako *kartofłoki*, a w Wielkopolsce znane były jako *pyrzoki*. Każdy region wprowadzał własne modyfikacje, dostosowując przepis do lokalnych upodobań i dostępnych składników. W Małopolsce dodawano więcej czosnku i majeranku, podczas gdy na Kaszubach charakterystycznym dodatkiem był koper.

## Od prostej bułki do wyrafinowanego przysmaku

Ewolucja bułki ziemniaczanej do wersji z nadzieniem z szynki i sera nastąpiła w latach 60. i 70. XX wieku, kiedy to polskie gospodarstwa domowe zaczęły eksperymentować z bardziej wyrafinowanymi przepisami. **Dostępność produktów mleczarskich i**

**wędliniarskich wysokiej jakości** umożliwiła wzbogacenie tradycyjnego przepisu o nowe składniki.

W latach 90. bułki ziemniaczane z szynką i serem zaczęły pojawiać się w menu małych lokali gastronomicznych, szczególnie na wschodzie Polski. Współcześnie stanowią one zarówno element kuchni domowej, jak i oferty punktów gastronomicznych, ciesząc się niesłabnącą popularnością.

Kulturowe znaczenie bułek ziemniaczanych wykracza poza aspekt kulinarny – symbolizują one polską zaradność i umiejętność tworzenia sycących, smacznych potraw z prostych, dostępnych składników. W wielu regionach Polski bułki ziemniaczane są nieodłącznym elementem lokalnych festiwali kulinarnych i uroczystości rodzinnych, gdzie przygotowuje się je według receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

W naszej firmie Multi Cook przykładamy szczególną wagę do zachowania autentyczności tradycyjnych przepisów. Nasze półprodukty opierają się na starannie wyselekcjonowanych składnikach, dzięki czemu nasze wyroby ziemniaczane zachowują swój autentyczny, domowy charakter przy jednoczesnym spełnieniu najwyższych standardów jakości.

## **Przygotowanie i serwowanie bułki ziemniaczanej z szynką i serem**

### **Dobór składników premium**

**Ziemniaki** stanowią podstawę ciasta, dlatego warto wybierać odmiany o wysokiej zawartości skrobi, takie jak Irga lub Bryza. Ziemniaki powinny być dojrzałe, bez zielonych przebarwień i kiełków. Najlepsze rezultaty daje użycie ziemniaków przechowywanych w chłodnym miejscu przez 2-3 tygodnie po zbiorze, co zwiększa zawartość skrobi.

**Szynka** powinna być wysokiej jakości, najlepiej wędzona

tradycyjnymi metodami. *Polecane są szynki dojrzewające minimum 3 miesiące, o zawartości mięsa powyżej 85%. Warto wybierać produkty od lokalnych wytwórców z Ziemi Lubuskiej, którzy stosują naturalne metody wędzenia.*

Do **sera** najlepiej sprawdzają się dojrzewające odmiany o wyrazistym smaku – Gruyère, długo dojrzewający Gouda lub regionalny ser Korycin. Ser powinien mieć zawartość tłuszczu minimum 45% w suchej masie, co zapewni odpowiednią kremowość po zapiekaniu.

*Jakość składników bezpośrednio wpływa na końcowy smak bułek ziemniaczanych. Warto zainwestować w produkty premium, które podkreślą wyjątkowy charakter tego dania.*

## Techniki przygotowania i serwowania

**Przygotowanie ciasta ziemniaczanego** wymaga precyzji. Ziemniaki należy ugotować w mundurkach, następnie ostudzić, obrać i przepuścić przez praskę. Kluczowym elementem jest dodanie odpowiedniej ilości mąki pszennej typu 650 (około 20-25% wagi ziemniaków) oraz jaj (1 jajko na kilogram ziemniaków). Ciasto należy wyrabiać krótko, tylko do połączenia składników – nadmierne wyrabianie aktywuje gluten i spowoduje gumowatą konsystencję.

**Formowanie bułek** wymaga specjalnej techniki:

- Porcję ciasta (około 80g) spłaszczamy na dłoni
- Na środek kładziemy 20g szynki i 15g startego sera
- Zlepiamy brzegi, formując kulę
- Delikatnie spłaszczamy, nadając kształt bułki
- Wierzch nacinamy w kratkę dla lepszego wypieku

**Pieczenie** najlepiej przeprowadzać dwuetapowo: najpierw 15 minut w temperaturze 200°C, następnie 10 minut w 180°C. Dla uzyskania złocistej skórki warto posmarować bułki roztrzepanym jajkiem z dodatkiem śmietany. Nowoczesne piece konwekcyjne z

funkcją pary zapewniają idealną teksturę – chrupiącą z zewnątrz i wilgotną wewnątrz.

**Serwowanie** bułek ziemniaczanych zyskuje na atrakcyjności dzięki dodatkom. Klasyczne podanie obejmuje kwaśną śmietanę z koperkiem i szczypiorkiem. Współczesne wariacje to [sos](#) czosnkowy z pieczonymi pomidorami, pesto z rukoli czy mus z pieczonego czosnku. Bułki można również serwować z sałatką z kiszanej kapusty z żurawiną, co stanowi doskonałe uzupełnienie smakowe.

Innowacyjne podejście do bułek ziemniaczanych obejmuje dodatek ziół takich jak rozmaryn czy tymianek do ciasta oraz eksperymentowanie z nadzieniami – wędzony pstrąg z kozim serem czy grzyby leśne z truflowym mascarpone stanowią interesujące alternatywy dla tradycyjnej wersji.