

Przepis na:

Placek po węgiersku

SKŁADNIKI:

Placki ziemniaczane:

- 500 g ziemniaków
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 duża cebula
- 1 jajko
- sól

Gulasz:

- 500 g łopatki wieprzowej
- 1 papryka czerwona
- 2 ogórki konserwowe
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 l wody
- 100 ml śmietany 18%
- 2 łyżki mąki
- 1 mały słoiczek przecieru pomidorowego
- 2 liście laurowe
- ziele angielskie, sól, pieprz, papryka

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Mięso płuczemy i kroimy w kostkę, a następnie obtaczamy w mące solimy i pieprzymy.
2. Obieramy i kroimy w kostkę cebulę, paprykę, ogórki i czosnek.
3. Rozgrzewamy patelnię na której smażymy mięso z cebulą i czosnkiem.
4. Dolewamy wodę i doprawiamy. Gotujemy na małym ogniu 30 minut.
5. Po tym czasie dodajemy ogórki, przecier i paprykę. Gotujemy aż mięso stanie się miękkie.
6. W trakcie gotowania przygotowujemy placki ziemniaczane.
7. Obieramy ziemniaki i cebulę, trzemy na tarce o najmniejszych oczkach.
8. Dodajemy jajko, mąkę, przyprawiamy i dokładnie mieszamy.
9. 2 łyżki mąki mieszamy z niewielką ilością wody, aby nie powstały grudki i dodajemy do gulaszu pod koniec gotowania.
10. Na rozgrzanej patelni z olejem smażymy placki z obu stron.
11. Wykładamy je na papierowy ręcznik, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
12. Przekładamy placki na talerz i polewamy gulaszem, na górę nakładamy kwaśną śmietanę.

