

## Gulasz wieprzowy z plackami ziemniaczanymi



### JUSTYNKAG



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>szynka wieprzowa</b>	1/2 kg
<b>cebula</b>	1
<b>papryka czerwona</b>	1
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>oliwa</b>	
<b>mąka kukurydziana</b>	4 łyżki
<b>ząbki czosnku</b>	3-4

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mieso, paprykę i cebule pokroić w kostkę. Czosnek posiekać
- KROK 2 Cebule z czosnkiem zeszklić 3 minuty na rozgrzanej oliwie.
- KROK 3 Dodac mieso i smazyc kolejne 10minut.
- KROK 5 Doprawic sola i papryka w proszku. Dodac paprykę czerwona
- KROK 6 Zalac woda tak, zeby przykryla cale mieso i dusic pod przykryciem az mieso zmieknie
- KROK 7 Zaklepac mąka zmieszana z woda
- KROK 8 Zrobic placki ziemniaczane. Zetrzec ziemniaki na tarce lub zmielić w maszynce do mielenia miesa. Dodac pokrojona w kostke cebule. Dosypac mąka, aby ciasto było dość geste. Doprawic sola i pieprzem
- KROK 11 Smazyc placki na rumiano i odsaczyc z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym

