

Placek po węgiersku



SYLWIA26



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe	1/2 kg
pieczarki	25 dag
cebula	1 sztuka
mąka pszenna	5 łyżek
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
ziele angielskie	2 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
olej do smażenia	
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ziemniaki	1 kg
jajko	1 sztuka
śmietana 18 proc	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Cebulę obieramy, kroimy w kostkę, podsmażamy na rozgrzanym oleju. Mięso myjemy, kroimy w kostkę, dodajemy do cebuli i podsmażamy z obu stron. Zalewamy mięso wodą, dodajemy ziele angielskie, liść laurowy i całość dusimy aż mięso będzie miękkie (30minut).

- KROK 2 Pieczarki myjemy, kroimy w plasterki i smażymy na patelni, następnie dodajemy do mięsa. Całość dusimy około 10 minut. Dodajemy koncentrat pomidorowy i paprykę w proszku. Mąkę mieszamy (3łyżki) ze szklanką wody i dodajemy do gulaszu. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- KROK 3 Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce. Dodajemy jajko, mąkę (2łyżki) i doprawiamy solą i pieprzem. Dokładnie mieszamy całość. Na rozgrzanym oleju smażymy z obu stron duży placek. Przekładamy na talerz i układamy na połówce gulasz, składamy na pół. Dekorujemy śmietaną. Smacznego