

## Placek po węgiersku z koperkiem



### KASIEK2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|  |              |
|--|--------------|
| <b>ziemniaki</b>                         | 1 kg         |
| <b>cebula biała</b>                      | 1 szt        |
| <b>mąka pszenna</b>                      | 100 g        |
| <b>oliwa</b>                             | 3 łyżki      |
| <b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b>     | do smaku     |
| <b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b> | 2 łyżki      |
| <b>śmietana 12%</b>                      | 1 opakowanie |
| <b>kiełbasa drobiowa</b>                 | 4 pęta       |
| <b>fasola czerwona z puszki</b>          | 1 opakowanie |
| <b>koncentrat pomidorowy</b>             | 4 łyżki      |
| <b>papryka pomarańczowa</b>              | 1 szt        |
| <b>koperek</b>                           | 1 szt        |
| <b>Papryka słodka mielona Prymat</b>     | 4 łyżki      |
| <b>Papryka ostra mielona Prymat</b>      | 4 łyżki      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zaczynamy od umycia ziemniaków. Następnie gotujemy, aby trochę zmiękły, wody nie solimy. Gdy ziemniaki przestygną, ścieramy na tarce. Ja wybrałam najgrubsze oczka.

Cebulę drobno kroimy, połowę podsmażamy z masłem na patelni. Dodajemy do ziemniaków. Solimy, pieprzymy wedle smaku. Dodajemy mąkę i posiekany koperek. Formujemy niewielkie, grubsze placki i smażymy na oliwie ok 3 minuty po każdej stronie.

Na oddzielnej patelni smażymy na oliwie drugą połowę pokrojonej cebuli. Dodajemy przyprawy - paprykę ostrą i słodką oraz curry. Kroimy w małą kostkę kielbasę, dorzucamy na patelnię. Dodajemy również fasolkę i pokrojoną paprykę.

Śmietaną łączymy z koncentratem pomidorowym i kilkoma łyżkami ciepłego sosu powstałego na patelni (śmietana wtedy się nie zważy) i dodajemy do całości.

Placki polewamy sosem i zjadamy ze smakiem :)