

Placek po zbójnicku prawie jak w górach



MARLENA/KINIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	3 szt.
cukinia	0,5 szt.
sól	do smaku
jajko	2 szt.
mąka pszenna	4 łyżki
szynka wieprzowa	300 gram
olej roślinny	wg uznania
woda	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę myjemy, kroimy w niedużą kostkę. Podsmażamy na oleju roślinnym. Przyprawiamy solą, pieprzem, lubczykiem, przyprawami. Dolewamy wodę i dusimy do miękkości mięsa. gdy mięsko będzie już kruche - zagęszczamy gulasz mąką. Teraz bierzemy się za placki. Obieramy ziemniaki i cukinię. Ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Dodajemy jaja, mąkę sól i pieprz i mieszamy łyżką. na patelni rozgrzewamy olej. Kładziemy duże placki - na całą patelnię. Smażymy z dwóch stron na rumiany kolor. Zdejmujemy, do środka kładziemy gulasz, placek zwijamy na pół, podajemy z ulubioną surówką. Jest pyszny i bardzo syty! Smacznego!