

PLACKI ZIEMNIACZANE Z GULASZEM



JUSTA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	700 gr
mięso wp b/k	400 gr
jajko	
sól	do smaku
pieprz	do smaku
mąka	5 łyżek
cebula	1 szt
czosnek	2 ząbki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki, cebulę, czosnek obrać, zetrzeć na drobnej tarce, odlać nadmiar wody. Następnie wbić jajka, dodać mąkę, przyprawić do smaku i dokładnie wymieszać. Mięso umyć, pokroić w kostkę i podsmażyć. Następnie mięso podlać odrobiną wody i dusić pod przykryciem do miękkości, zagotować, przyprawić do smaku. Z masy ziemniaczanej smażyć placki z obu stron na rozgrzanym oleju. Można podawać placki polane gulaszem lub wsadzić mięsko w środek jak ja robię. SMACZNEGO!!!