placki ziemniaczane z sosem paprykowym ;)

DALYANH

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	2 duże
mąka	7 łyżek
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
pierś z kurczaka	500 gram
bulion warzywny	500 ml
cebula czerwona	2 średnie
czosnek	kilka ząbków
koncentrat pomidorowy	słoiczek
papryka zielona	2 strąk
papryka żółta	2 strąk
papryka czerwona	2 strąk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć, obrać. Zetrzeć na tarce (małe lub duże otwory, jak lubimy). Wymieszać z mąką,proszkiem do pieczenia, jajkiem,startą cebulą, solą i pieprzem. Rozgrzać patelnię z olejem. Placuszki smażyć z obu stron. Aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu, odkładać na papierowy ręcznik. Potem na talerz.

Mięso zamarynować w oregano i soli ziołowej .Pokroić w kostkę i smażyć na oliwie ok.15min.Na osobnej patelni dusić pokrojone w paseczki papryki wraz z zeszkloną cebulą i czosnkiem.Gdy papryki zaczną mięknąć zalać bulionem. Gotować ,aż część wody wyparuje,a papryki będą miękkie.Następnie dołożyć mięso i koncentrat.Wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Gotować jeszcze ok.7 min.
Usmażone placki obficie polać sosem.

Smacznego !