Placek po węgiersku wg Iwony

IWONADD

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

NA PLACKI	
jajko	1 szt
czosnek	1 ząbek
ziemniaki	500 g
mąka	ok.100 g
cebula	1 szt mała
sól do smaku	
natka pietruszki	1 pęczek
olej do smażenia	
Na gulasz:	
przecier pomidorowy	50-70 g
papryka	1 szt
cukinia	1 szt
cebula	1 szt
papryczka chili	1 szt
sól do smaku	
mąka	do obtoczenia
olej do smażenia	
cielęcina bez kości	500 z udźca

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.Cebulkę posiekać, paprykę i cukinię pokroić w kostkę;
2.Mięso pokroić w kostkę o średnicy 2 -3 cm. Obtoczyć w mące i obsmażyć na oleju na dużym ogniu.
3.Dodać do smażącego się na patelni mięsa rozdrobnioną papryczkę chili, słodką paprykę i cebulę, smażyć razem kilka minut, następnie dodać połowę cukini i papryki pokrojonych wcześniej w kostkę;
3.Po kilku minutach całość zalać wodą, dodać przecier pomidorowy,doprawić solą i pieprzem do smaku. Zmniejszyć palnik i dusić na małym ogniu około 1-1,5h. W razie potrzeby dolać odrobinę wody (gdyby zbyt dużo się wygotowało);
4.Na 10 minut przed końcem dodać wcześniej pozostawioną drugą połowę cukini i papryki pokrojonej w kostkę. Warzywa,które były dodane na początku podczas gotowania rozpadły się i nadały charakterystyczny smak gulaszowi, te dodane na końcu zostaną lekko obgotowane, dzięki czemu podczas jedzenia będą chrupiące i będziemy je czuć.
4.Po tym czasie gulasz wyłączyć;
5. Ziemniaki,cebulę i czosnek zetrzeć na tartce o "małych oczkach".Dodać posiekaną natkę pietruszki, jajko, sól, pieprz, mąkę i wymieszać na jednolitą masę. Na patelni rozgrzać kilka łyżek oleju. Chochelką nabierać trochę masy ziemniaczanej, kłaść na patelnie formując duże placki. Smażyć na złoty kolor z obydwu stron.
6.Placki odsączyć z oleju i kłaść po jednym na talerzu, polać chochelką gulaszu, złożyć na pół i wierzch również polać gulaszem;
Smacznego!