

Placek z sosem węgierskim - danie jarskie



SZALONEPIKLE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Sos

pieczarki 20 dkg

papryka czerwona

papryka zielona

cebula biała

ząbki czosnku 2 szt.

bulion warzywny 1/2 litra

Liść laurowy suszony Prymat

sól i pieprz

Papryka słodka mielona Prymat

Majeranek suszony Prymat

ziele angielskie

przecier pomidorowy 2 łyżki

Placki

ziemniaki 1 kg

cebula 1 szt.

jajko

mąka 2 łyżki

sól i pieprz

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos:

Czosnek i podsmażyć na oleju, zdjąć z patelni, dodać karmelizowaną cebulę, osobno usmażyć pieczarki z papryką i dorzucić do reszty. Do całości wlać bulion warzywny i przyprawić. Gotować ok 1/2 godziny, na końcu dodać przecier i trzymać jeszcze ok 10 min.

Placki:

Ziemniaki i cebulę obrać, umyć i zetrzeć na tarce (grube oczka). Wodę z ciemniaków odsączyć.

Do ziemniaków i cebuli dodać jajko, mąkę sól i pieprz.

Masę wlewać łyżką na gorącą patelnię i smażyć z obu stron na złoty kolor.