

Placki ziemniaczane z gulaszem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na gulasz:

polędwica wołowa	500 gramów
cebula	1 sztuka
cebula czerwona	2 sztuki
papryka czerwona	1 sztuka
papryka zielona	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
koncentrat pomidorowy	50 gramów
bulion	1 litr
Przyprawa do potraw Kucharek	3 łyżki
olej rzepakowy do smażenia	

Na placki ziemniaczane:

ziemniaki	4 sztuki
jajko	1 sztuka
mąka ziemniaczna	25 gramów
mąka pszenna	50 gramów
Przyprawa do potraw Kucharek	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
otręby pszenne	50 gramów
olej rzepakowy do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepis na placki:

Przekroić ziemniaki na pół i pocierać jeden o drugi, aby wypłynęła skrobia. Następnie zetrzeć ziemniaki na małych oczkach tarki. Przez sitko odcisnąć tarte ziemniaki z nadmiaru wody. Dodać łyżkę mąki, jajko, a następnie Przyprawę do potraw Kucharek i całość wymieszać. Dodać posiekaną cebulę oraz czosnek, a na koniec otręby pszenne. Wszystko razem wymieszać i smażyć placki na rozgrzanej patelni.

Przepis na gulasz:

Mięso pokroić w kostkę 2,5-3 cm i oprószyć Przyprawą do potraw Kucharek. Na rozgrzanym oleju podsmażyć cebulę razem z czosnkiem, dodać pokrojone mięso i dusić pod przykryciem na małym ogniu około 10 min. Zieloną i czerwoną paprykę oczyścić, pokroić w kostkę oraz wrzucić do mięsa, podlewać bulionem. Dusić. Następnie dodać koncentrat pomidorowy, mieszać i ponownie dusić, aż mięso i warzywa będą miękkie. Od czasu do czasu podlewać mięso bulionem.

Gulasz podawać osobno w miseczce, aby placki nie rozmiękły. Danie posypać świeżo krojonym szczypiorkiem.

Jeśli chcecie przygotować najlepsze placki ziemniaczane - koniecznie pooglądajcie poniższą poradę!