Placki z gulaszem

data aktualizacji: 2019.03.27 autor: Redakcja

(fot. Wojciech Kubik)

Składniki:

Gulasz

- 0,5 kg mięsa wieprzowego, np. łopatka, szynka
- 1 cebula
- 2 małe ząbki czosnku
- 0,5 małej cukinii
- 1 duża marchew lub 2 małe
- 6 średnich pieczarek
- łyżka masła
- sól
- pieprz
- zioła prowansalskie (płaska łyżeczka)
- papryka słodka (1,5 łyżeczki)
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego

Placki ziemniaczane

- ok. 1 kg ziemniaków zmielonych
- 2 jajka
- sól
- pieprz
- mąka pszenna lub kukurydziana
- olej do smażenia
- 100 gram żółtego sera startego na dużych oczkach

Przygotowanie:

Cebulkę kroimy drobno i podsmażamy na maśle, dodajemy marchew pokrojoną w talarki oraz pokrojone w niewielką kostkę mięso. Całość podlewamy lekko wodą i dusimy około 10-15 minut. Dodajemy drobno pokrojoną cukinię, czosnek, pieczarki i wszystko dusimy około 5 minut. Dodajemy przyprawy, gotujemy chwilę. Na koniec dodajemy koncentrat pomidorowy. Całość mieszamy, gotujemy 2 minuty i gotowe.

Zmielone ziemniaki dajemy do miski, dodajemy jajka, sól, pieprz i całość mieszamy. Dodajemy mąkę – tak, by ciasto zgęstniało, czyli około 1 niepełnej szklanki. Na patelnię dajemy olej, dobrze go rozgrzewamy i wykładamy ciasto, rozprowadzamy je na patelni by uzyskać duży placek. Smażymy z dwóch stron na złoty kolor. Na połowę gorącego placka dajemy gulasz, całość lekko posypujemy żółtym serem i zamykamy placek.

Przepis Koła Gospodyń Wiejskich z Głuchowa.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31466-placki-z-gulaszem