

Placki po węgiersku

data aktualizacji: 2020.11.15 autor: Redakcja



Składniki:

Gulasz:

- 1 kg mięsa wieprzowego gulaszowego,
- 1/2 kg pieczarek,
- 1 czerwona papryka,
- 1 zielona papryka,
- przyprawa do gulaszu,
- 3 łyżki przecieru pomidorowego,
- 1/2 łyżeczki chili,
- łyżeczka vegety,
- olej rzepakowy,
- łyżeczka mąki,
- sól, pieprz.

Przygotowanie:

Mięso umyć, osuszyć i pokroić w kostkę, posypać obficie przyprawą do gulaszu i podsmażyć na oleju rzepakowym. Przełożyć do garnka, posypać ponownie przyprawą do gulaszu, zalać wodą i dusić na małym ogniu. Pieczarki oczyścić, pokroić w dość dużą kostkę, posypać vegetą. Podsmażyć na oleju rzepakowym i dusić ok. 10min. Papryki oczyścić, pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju. Wszystko połączyć z mięsem, dodać przecier i chili. Dusić do miękkości, około godziny. Zagęścić mąką rozkłąconą z wodą. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Placki:

- 1 kg ziemniaków,
- 3 jajka,
- cebula,
- łyżeczka vegety,
- łyżka soli,
- 6 lub więcej łyżek mąki pszennej

Przygotowanie:

Ziemniaki i cebulę obrać, zetrzeć na tarce o małych oczkach. Przełożyć na durszlak, by ziemniaki nieco ociekły. Dodać jajka, sól oraz vegetę. Na koniec dodać mąkę, dokładnie wymieszać. Na mocno rozgrzanym oleju rzepakowym smażyć duże placki, z obu stron na rumiano. Na placki nakładać gulasz, złożyć na pół, wierzch także polać gulaszem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37394-placki-po-wegiersku>