



## Placki ziemniaczane z sosie pomidorowo - drobiowym

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

### Składniki:

ziemniaki - 8 szt.

mąka pszenna - 4 łyżka

jajko - 1 szt.

przyprawa w płynie - - do smaku

sól i pieprz - - do smaku

olej do smażenia - - trochę

filet z kurczaka podwójny - 1 szt.

cebule - 2 szt.

pomidory - 3 - 4 szt.

pieprz mielony - - do smaku

papryka słodka - - szczypta

cukier - 1 łyżeczka

bulion warzywny - 1,5 szklanka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Obrać i pokroić cebulę w piórka, podsmażyć na oleju do zeszklenia. Mięso dobrze oczyścić, opłukać i pokroić w kostkę, dołożyć do cebuli. Lekko posolić, posypać pieprzem i przyprawą do kurczaka. Wymieszać i smażyć aż kurczak się zrumieni. Pomidory opłukać i pokroić w grubą kostkę dołożyć do mięsa, dodać czerwonej mielonej papryki oraz bulion warzywny. Dusić do miękkości mięsa. W razie konieczności doprawić do smaku. Ziemniaki obrać, opłukać zetrzeć na tarce na małych oczkach. Do ziemniaków zetrzeć obraną cebulę. Dodać jajko, pieprz sól, przyprawę w płynie oraz mąkę. Dobrze wyrobić masę. Smażyć placki na rozgrzanym oleju na złoty kolor z obu stron. Zdjąć i odsączyć na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu. Placki podawać z gorącym gulaszem posypując startym serem.