Mój placek po węgiersku

Wafelek2601

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- łopatka wieprzowa - 40 dag
- czerwona papryka - 1 szt.
- cebula - 2 szt.
- pieczarki - 15 dag
- czosnek - 6 ząbek
- mąka - 2 łyżka
- sól - do smaku
- curry - do smaku
- papryka ostra mielona - do smaku
- pieprz - do smaku
- ziemniaki - 6 szt.
- jajko - 1 szt.
- olej do smażenia - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: 4 ząbki czosnku, 1 cebulę, mięso oraz paprykę umyć (wcześniej obrać czosnek i cebulę), osuszyć, pokroić w kostkę. Pieczarki obrać i pokroić w półplastry.

KROK 2: Mięso podsmażyć na oleju, przełożyć do rondla, potem po kolei podsmażyć cebulę, czosnek, paprykę i pieczarki. Wszystko dodać do mięsa, podlać wodą, dodać przyprawy i dusić do miękkości. Przyprawić dość mocno curry, papryką mieloną oraz pieprzem, ew. solą. Zagęścić łyżką mąką wymieszaną z odrobiną zimnej wody.

KROK 3: Ziemniaki, resztę czosnku i cebulę obrać, umyć, zetrzeć na małych oczkach. Przyprawić solą i pieprzem, dodać jajo i łyżkę mąki, wymieszać. Usmażyć na oleju placki ziemniaczane. Placek po węgiersku powinien być duży, moje placki są jednak niewielkie.

KROK 4: Placki polewamy wcześniej przygotowanym gulaszem. Podajemy gorące.