Placek po węgiersku

Bożena O.

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

130 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

Mięso gulaszowe - 600 g
cebulka - 1 szt.
marchewka - 2 szt.
papryka - 1 szt.
mąka pszenna - 3 łyżka
czosnek - 1 szt.
woda - 1 i 1/2 litr
przyprawy ulubione, przyprawa do gulaszu, papryka w proszku, sól, pieprz - do smaku
oliwa Ghee Bio Planete - 4 łyżka
ziemniaki - 6 szt.
jajko - 1 szt.
mąka pszenna - 2 łyżka
sól, pieprz, lub też inne przyprawy - 1 do smaku
oliwa do smażenia Ghee Bio Planete - 8 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Najpierw zaczynam od pokrojenia mięsa w kostkę . Obsypuję delikatnie mąką i obsmażam na patelni przez około 15 minut na wolnym ogniu .
Przygotowuję sobie garnek z wodą potrzebną do dalszego duszenia mięsa, dodaję tam wszystkie przyprawy i warzywa, następnie przekładam tam też podsmażone mięso i całość ma się dusić przez 1,5 h .Oczywiście należy pamiętam o tym , aby od czasu do czasu mieszać nasz gulasz.

Papryka w moim gulaszu jest pokrojona w kostkę, cebulka drobno posiekana zostaje podsmażona na złoty kolor , marchewka zaś ma kształt drobnej kosteczki .

Pod koniec duszenia dodaję ok 4 łyżki oliwy Ghee Bio Planete, dzięki której danie zyskuje na dobrym smaku .
Na sam koniec dodaję mąkę pszenną rozmieszaną z wodą , aby gulasz zyskał gęściejszą konsystencję.

Gulasz mamy zatem gotowy :)

KROK 2: Przygotowuję teraz placki ziemniaczane – ziemniaki obieram, ścieram na tarce o najmniejszych oczkach i odsączam delikatnie z nadmiaru wody.

Cebulę obieram, drobno siekam i dodaję do startej masy ziemniaczanej. Doprawiam do smaku solą i pieprzem, dodając też jajko i 2 łyżki mąki / czasem i więcej można/ . Teraz pozostaje jedynie dokładnie wymieszać i szykować się do smażenia.

Do patelni rozgrzej wlewam oliwę Ghee Bio Planete i smażę placki z obu stron na złoty kolor. Ta oliwa sprawia, ze placki są wyjątkowo smaczne :)

KROK 3: Cieplutkie placki ziemniaczane polewam sosem gulaszowym . Można złożyć je na pół, lecz my zjedliśmy je tym razem inaczej :)

Do tego placka wyśmienicie smakują wszelakie surówki, najlepiej takie, które uwielbia rodzina .

Smacznego :)