ANIA STARMACH

Placki ziemniaczane z gulaszem

Co kupić?

Placki

- **600g** ziemniaków
- **1** łyżka mąki pszennej
- **0.5** małej cebuli
- **1** małe jajko
- sól
- olej do smażenia

Gulasz

- **1kg** łopatki wieprzowej lub wołowej (może być pręga wołowa, krzyżowa dolna, możesz też połączyć dwa rodzaje mięsa)
- **2** cebule
- **2** łyżki koncentratu pomidorowego
- **1** łyżeczka ostrej papryki
- **1** łyżeczka słodkiej papryki
- **1** łyżeczka wędzonej papryki
- Sól i pieprz

Opcjonalnie

- **300g** pieczarek
- **2** czerwone papryki

Jak przygotować?

Placki ziemniaczane

1. Ziemniaki obierz i zetrzyj na tarce o małych oczkach, odłóż na 10 minut, aby puściły wodę.

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl

2. Wodę odlej, ziemniaki odciśnij.
3. Cebulę drobno posiekaj lub zetrzyj na tarce. Wymieszaj z ziemniakami, dodaj mąkę i jajko.
4. Z masy smaż cienkie placki na mocno rozgrzanej patelni.
5. Zjedz od razu – najlepiej smakuję ze śmietaną lub z gulaszem.

Gulasz

6. Mięso pokrój w paski, obsyp solą, pieprzem i trzema rodzajami papryk.
7. W garnku o grubym dnie rozgrzej olej, przysmaż mięso partiami, wyciągnij z garnka.
8. W tym samym garnku przysmaż cebule, dodaj mięso, koncentrat, podgrzewaj kilka minut, dodaj szklankę wody.
9. Duś na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie, dopraw do smaku (mięso wieprzowe będzie potrzebowało około godziny, wołowina od 2 do 3 godzin).
10. Możesz osobno przysmażyć pokrojone pieczarki i paprykę, dodać do mięsa pod koniec duszenia.

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl