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.

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.