



przepisy.pl

Placek po węgiersku - VIDEO



Składniki:

- wieprzowina bez kości - 400 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona papryka - 1 sztuka
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- olej roślinny - 0.75 szklanek
- woda - 2 szklanki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grubą kostkę i obsmaż na patelni. Fix Knorr wymieszaj z 2 szklankami wody, wlej na patelnię i duś wszystko pod przykryciem 20-30 minut.
2. Na 10 minut przed końcem duszenia dodaj pokrojoną w kostkę paprykę.
3. W międzyczasie usmaż według przepisu na opakowaniu cztery placki o średnicy około 15 cm. Gulasz podawaj na plackach. Potrawę możesz udekorować łyżką śmietany lub posypać startym serem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl