



przepisy.pl

# Placuszki gryczane z mielonym mięsem wołowym



 30 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

### ciasto na placuszki

- mąka gryczana - 200 gramów
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 350 mililitrów
- drobno posiekana pietruszka - 1 pęczek
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- olej roślinny do ciasta - 4 łyżki
- olej roślinny do smażenia

### farsz

- mięso mielone wołowe - 500 gramów
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- drobno posiekane kapary - 3 łyżki
- drobno pokrojone suszone pomidory - 50 gramów
- zielone oliwki pokrojone w plastry - 50 gramów
- drobno posiekana czerwona cebula - 1 sztuka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- ugotowana fasolka szparagowa pokrojona w centymetrowe kawałki - 100 gramów
- chorizo - 100 gramów
- starty parmezan - 50 gramów

### sos

- pomidory pelati - 1 słoik
- śmietana 18% do dekoracji - 100 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Składniki na placuszki połącz ze sobą dokładnie je mieszając - tak, by nie miały grudek. Ciasto powinno mieć zwartą konsystencję gęstej śmietany. Na delikatnie natłuszczonej, rozgrzanej patelni porcja po porcji smaż z dwóch stron cienkie, okrągłe placuszki. Gotowe placuszki odsącz na papierowym ręczniku z nadmiaru tłuszczu.
2. W garnku podsmaż pokrojoną w kosteczkę kielbasę. Gdy wytopi się z niej tłuszcz, dodaj cebulę i smaż do chwili, aż się zeszkli. Dodaj wtedy mielone mięso. Smaż do momentu, gdy z garnka odparuje cała woda, a mięso będzie zupełnie suche. Dodaj wtedy Przyprawę do mięsa mielonego Knorr, pomidory pelati, parmezan, posiekane kapary, zmielony kmin rzymski, oliwki oraz suszone pomidory i fasolkę szparagową. Przyprawa do mięsa mielonego Knorr sprawi, że farsz będzie idealnie doprawiony.
3. Gotowy farsz nałóż na połowę z placków, następnie każdy z nich przykryj plackiem z góry. Na gotowe ciepłe placuszki z farszem nakładaj po łyżce śmietany i udekoruj ulubionymi świeżymi ziołami. Posyp parmezanem.