



przepisy.pl

Gulasz z plackami ziemniaczanymi hash browns



 50 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- mięso wieprzowe z łopatki - 500 gramów
- marchewka - 2 sztuki
- czerwona papryka - 2 sztuki
- cebule - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- kiszone ogórki - 2 sztuki
- duże ziemniaki - 5 sztuk
- masło klarowane - 80 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- natka pietruszki - 1 pęczek
- olej do smażenia - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Nieobrane ziemniaki wstaw do nagrzanego do 190 °C piekarnika na ok. 10 minut. Po tym czasie ziemniaki powinny być na wpół upieczone. Odstaw je do ostygnięcia, obierz ze skórki, a następnie zetrzyj na grubych oczach tarki – ziemniaki powinny kleić się do siebie. Oprósź je tylko delikatnie solą oraz pieprzem i odstaw na bok.
2. Mięso pokrój w grubą kostkę 2x2 cm. Paprykę i cebulę pokrój w kostkę 1x1 cm, ogórki i marchew - w półplastry, czosnek i natkę pietruszki posiekaj.
3. W garnku na rozgrzanym tłuszczu obsmaż mięso, dodaj pokrojoną cebulę oraz marchewkę, czosnek, smaż chwilę, aż mięso zbrązowieje.
4. Gulasz zalej dwoma szklankami wody, dodaj do niego Fix i dokładnie wymieszaj. Na koniec dodaj paprykę i ogórka wszystko razem duś pod przykryciem ok. 30 minut, aż mięso zrobi się miękkie.
5. Na gorącą patelnię z odrobiną masła klarowanego nałóż grubą centymetrową warstwę ziemniaków. Smaż powoli 5 minuty z jednej strony, a następnie przełóż na drugą stronę na kolejne 5 min. Placek ziemniaczany powinien być złoty i chrupiący. Podziel go na cztery części i podawaj z gotowym gulaszem, posypanym natką pietruszki.

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