



 90 minut  3 osoby  Średnie

## Składniki:

- mięso wieprzowe pokrojone w kostkę - 1 kilogram
- pomidory - 3 sztuki
- pokrojona w półkrażki cebula - 3 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- 3 kolorowe papryki - 3 sztuki
- 1 mała czerwona papryczka chili oczyszczona z pestek i pokrojona w krażki - 1 sztuka
- pasta gulaszowa Eros Pista - 2 łyżeczki
- krem czosnkowy (Fokhagymakrém) - 1 łyżeczka
- przecier Piros Arany - 1 łyżeczka
- przecier pomidorowy - 100 gramów
- smalec - 3 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- ziemniaki - 4 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mleko - 2 szklanki
- majeranek - 1 łyżka
- oliwa z oliwek do smażenia - 4 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Włączamy i rozgrzewamy piekarnik na 200 stopni z opcją góra i dół. Gdy będzie już rozgrzany wkładamy do niego umyte papryki i trzymamy około 15 minut. Paprykę obieramy i kroimy w paseczki.
2. Mięso i warzywa myjemy. Mięso oczyszczamy i kroimy w kostkę. Marynujemy w : 1 ostra świeża papryczka chilli lub węgierska 2 łyżeczki pasty Erős Pista (Ostry Stefek) Kliknij tutaj 1 łyżeczka kremu Fokhagymakrém 1 łyżeczka przecieru Piros Arany (Czerwone Złoto) I odstawiamy na 20 minut.
3. W tym czasie na rozgrzanej głębokiej patelni roztapiamy smalec. Dodajemy do niego pokrojoną w piórka cebulę i utartą marchewkę. Smażymy do uzyskania złotego koloru cebuli. Cebulę wraz z marchewką przekładamy do osobnego naczynia pozostawiając tłuszcz na patelni.
4. Na patelnię dodajemy pokrojone w kostkę pomidory, pokrojone w paski papryki, posiekany czosnek i ostrą papryczkę. Smażymy aż pomidory i papryki całkiem zmiękną. Gdy już będą gotowe przekładamy je do naczynia z cebulą.
5. Na patelnię wrzucamy mięso i smażymy. Gdy mięsko będzie już odpowiednio usmażone i miękkie dodajemy składniki z naczynia a do całej mieszanki koncentrat pomidorowy. Gotujemy na małym ogniu jakieś 30 minut. Doprawiamy pieprzem.
6. Wszystkie składniki miksujemy: 4 duże ziemniaki, 2 duże cebule, 2 duże ząbki czosnku, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, 1.5 łyżki maki pszennej, 1/5 szklanki mleka, 1 łyżka majeranku 4 łyżki oliwy z oliwek, szczypta soli i pieprzu. Chochełką nalewamy na bardzo dobrze rozgrzaną patelnię taka jaką używamy do smażenia naleśników.
7. Gotowe placki podajemy z kleksem śmietany.

