



przepisy.pl

Placek po cygańsku wegetariański

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- Fix Leczo Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- cebula czerwona - 2 sztuki
- pieczarki - 400 gramów
- świeży szpinak - 500 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- tymianek - 3 sztuki
- estragon - 2 sztuki
- woda - 800 mililitrów
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Paprykę oczyść z gniazd nasiennych, pokrój w paski, cebulę obierz i pokrój w piórka, czosnek posiekaj, selera pokrój w słupki podobnej wielkości co papryka, pieczarki i szpinak umyj, a pieczarki pokrój drobno.
2. Warzywa przesmaż na patelni zaczynając od cebuli, dodaj Fix Leczo i 250 ml wody, oraz posiekane zioła - same liście , duś pod przykryciem 10 min.
3. Knorr Fix Placki wymieszaj z resztą wody i odstaw na 10 min. Po tym czasie usmaż placki na złocisty kolor i odsącz na papierowym ręczniku.
4. Na każdym placku ułóż warzywa i złóż na pół. Podawaj ze świeżymi liśćmi szpinaku

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