



przepisy.pl

Placek po węgiersku z sosem myśliwskim

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Menu ze smakiem Sos myśliwski Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 1 kilogram
- jajka - 2 sztuki
- filety z piersi kurczaka - 500 gramów
- biała cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- papryka zielona - 1 sztuka
- świeża szalwia kilka listków
- owoce jałowca - 2 sztuki
- olej do smażenia
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- mąka - 5 łyżek
- sól
- woda - 450 mililitrów
- świeże oregano do dekoracji

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso z kurczaka pokrój w paski, paprykę oczyść z pestek i pokrój w paski, czosnek i cebulę pokrój w kostkę, szalwię posiekaj.
2. Przesmaż cebulę, czosnek, szalwię, rozgniecione ziarna jałowca i kurczaka na patelni, dodaj paprykę i duś kilka minut, dodaj koncentrat, wodę, paprykę ostrą i dopraw solą i pieprzem. Gotuj, aż sos lekko zgęstnieje.
3. Sos Knorr połącz z 250 ml wody i zagotuj.
4. Ziemniaki obierz i zetrzyj na drobnej tarce, dodaj mąkę i jajka, dopraw solą i połącz składniki. Usmaż złociste placki. Odsącz na papierowym ręczniku z nadmiaru tłuszczu.
5. Na talerzu ułóż placki i polewaj ciepłym sosem. Podawaj polane sosem i udekorowane listkami oregano.

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