



przepisy.pl

Placek po węgiersku

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- mięso wołowe udziec - 500 gramów
- pieczarki małe - 200 gramów
- cebula biała - 2 sztuki
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- papryka żółta - 1 sztuka
- bazylia - 1 łyżka
- woda - 850 mililitrów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- olej do smażenia
- śmietana 18%

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i pokrój w kostkę, cebulę posiekaj, pieczarki umyj i pokrój w większą kostkę, paprykę oczyść i pokrój w kostkę.
2. Przesmaż mięso, dodaj cebulę i oregano, bazylię i paprykę, duś 10 min, dodaj 300 ml wody i Knorr Fix gulasz, gotuj, aż mięso będzie miękkie.
3. Do Knorr Fix Placki dodaj wodę i dokładnie wymieszaj, smaż duże złociste placuszki. Odsącz z namiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.
4. Na środku każdego placka ułóż farsz, złóż na pół. Podawaj z zygakiem śmietany i posiekaną natką pietruszki.

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