



przepisy.pl

Placek po zbjnicku wersja 2



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr**
- mięso wieprzowe z łopatki - 500 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- cebula średniej wielkości - 1 sztuka
- grzyby leśne - 100 gramów
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- posiekane ząbki czosnku - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- oscypek - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- kwaśna śmietana 18% - 200 mililitrów
- mąka pszenna - 50 gramów
- olej roślinny - 100 mililitrów
- woda - 700 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz i pokrój w dwucentymetrową kostkę. Oprósz je Przyprawą do mięs Knorr oraz odrobiną czarnego pieprzu. Następnie obtocz w mące i podsmaż na złoty kolor w garnku, na rozgrzanym tłuszczu.
2. Cebulę pokrój w kostkę, a umyte leśne grzyby na mniejsze kawałki, po czym całość dodaj do mięsa. Dopraw je słodką oraz ostrą papryką, posiekanym czosnkiem i koncentratem pomidorowym, następnie wszystko smaź przez około 5 minut, mieszając co jakiś czas.
3. Do garnka wlej 700 mililitrów zimnej wody, doprowadź gulasz do wrzenia, po czym zbierz powstałą pianę i dodaj przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy i czarny pieprz w ziarenkach). Duś gulasz na wolnym ogniu przez około 30 minut – do momentu, gdy mięso będzie miękkie. Dopraw go do smaku majerankiem oraz odrobiną soli (jeśli uznasz to za konieczne).
4. Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr przygotuj według przepisu na opakowaniu. Usmaż duże placki na całej patelni.
5. Gulasz podawaj na placku, udekorowany kwaśną śmietaną i tartym oscypkiem.

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