



przepisy.pl

Placki po węgiersku z pieczarkami



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pieczarki - 400 gramów
- wieprzowina - 500 gramów
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- bulion wołowy - 500 mililitrów
- papryka zielona - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- kwaśna śmietana - 4 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- białe wino - 100 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- świeży majeranek do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Mięso ołucz i pokrój w dużą kostkę. Mąkę wymieszaj ze sproszkowaną papryką, a następnie obtocz w niej kawałki mięsa. Umyte pieczarki pokrój w ćwiartki, papryki oraz cebule w dużą kostkę. Czosnek rozgnieć.
2. W garnku, na rozgrzanej oliwie, przesmaż pieczarki, dodaj cebulę, paprykę oraz czosnek – smaź chwilę, następnie wyjmij z garnka.
3. W tym samym garnku ponownie rozgrzej nieco oliwy i przesmaż oprószone mąką mięso. Dodaj przesmażone wcześniej warzywa i pieczarki, następnie wlej wino i zredukuj jego objętość. Całość uzupełnij bulionem, doprowadź do wrzenia i gotuj do momentu, gdy mięso będzie miękkie.
4. Pod koniec duszenia dodaj śmietanę 36% i dopraw do smaku otartym majerankiem, pieprzem oraz solą, jeśli zajdzie taka potrzeba.
5. Przygotuj ciasto zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi na opakowaniu Fix Knorr.
6. Usmaż ziemniaczane placki- powinny być wielkości patelni. Gotowy gulasz z pieczarkami podawaj na ziemniaczanym placku z łyżką kwaśnej śmietany i gałązką świeżego majeranku.

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