



przepisy.pl

## Placki ziemniaczane + gulasz wieprzowy z papryką



 90 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- jajko - 1 sztuka
- woda - 2.5 szklanki
- olej z pestek winogron - 0.5 szklanek
- Wieprzowina bez kości (kark, łopatka, szynka) - 30 dekagramów
- cebula - 2 sztuki
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- papryka zielona - 0.5 sztuk
- pieprz - 1 szczypta
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 2 sztuki
- szczypiorek - 4 łyżki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżeczka
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 sztuka
- Zasmażka błyskawiczna ciemna Knorr** - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokroić w kostkę .Na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju podsmażyć na rumiano mięso. Przełożyć do garnka , dodać pokrojoną cebulę , paprykę , ziele angielskie , liść laurowy i Delikat w płynie . Zalać wodą . Dusić mieszając 1 godzinę na małym gazie. Doprawić papryką mieloną i pieprzem . Zagęścić sos ciemną zasmażką .
2. Fix Chrupiące placki ziemniaczane wsypać do miski .Dodać jajko i 2,5 szklanki wody . Wymieszać .Zostawić na 10 minut by ciasto zgęstniało .
3. Na patelni rozgrzać olej . Na gorący kłaść łyżką porcje ciasta ( powinno wyjść ok. 20 placków z tej porcji ) - lekko spłaszczyć . Smażyć na rumiano z obu stron . Zdejmować na papierowe ręczniki kuchenne by odciekły z tłuszczu.
4. Podawać kładąc na każdym porcję gorącego gulaszu wieprzowego z papryką .Posypać posiekanym szczypiorem .

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)