



Placki ziemniaczane z sosem gulaszowym (placki po węgiersku)

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wieprzowe - 500 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr**
- cebula - 2 sztuki
- mąka pszenna - 4 łyżki
- ziemniaki - 0.5 kilogramów
- pieczarki - 150 gramów
- mały słoiczek koncentratu pomidorowego - 1 sztuka
- proszek do pieczenia
- oliwa

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa dorzuć do mięsa i dolej około 1 szklanki wody.
2. Mięso pokrój w kostkę i usmaż na oliwie.
3. Cebulę, paprykę oraz pieczarki pokrój na drobną kostkę. Wszystko razem podsmaż na rozgrzanej oliwie (na osobnej patelni).
4. Dodaj Fix Gulasz Knorr, rozmieszaj i zagotuj. Duś na małym ogniu pod przykryciem, do czasu, gdy mięso będzie zupełnie miękkie.
5. Dodaj trzy łyżki koncentratu pomidorowego i dokładnie wymieszaj. Dopraw do smaku pieprzem, chilli oraz Przyprawa w płynie Delikat Knorr.
6. Obierz ziemniaki i zetrzyj je na drobnych oczkach do dużej miski. To samo zrób z cebulą.
7. Dodaj 4 łyżki mąki, pół małej łyżeczki pieprzu i dokładnie wymieszaj. Smaż placki na rozgrzanej oliwie. podawaj z gulaszem.

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