



przepisy.pl

Placki ziemniaczane z warzywnym farszem



30 minut 5 osób Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- jaja - 2 sztuki
- tarta bułka - 3 szklanki
- sól - 0.5 łyżeczek
- pieprz - 3 szczypty
- słodka papryka - 0.5 łyżeczek
- polędwica wieprzowa - 300 gramów
- czerwona papryka - 0.5 sztuk
- żółta papryka - 0.5 sztuk
- zielona papryka - 0.5 sztuk
- pomidor - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- czerwona fasola z puszki - 0.5 opakowań
- cukier - 1 łyżeczka
- czarny pieprz mielony - 4 szczypty
- chili - 1 szczypta
- przecier pomidorowy - 1 szklanka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Obieramy ziemniaki i ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Zlewamy z nich sok i łączymy z pozostałymi składnikami. Dokładnie mieszamy.
2. Przygotowywanie farszu rozpoczynamy od obgotowania fasoli, (którą pokroiliśmy w 2 cm kawałki) w lekko osolonej wodzie. Miękką ale jędrną fasolkę odsączamy z wody. Wszystkie warzywa kroimy w średniej wielkości kawałki. Fasolkę odsączamy. Na patelnię wlewamy olej i podsmażamy pokrojone w małe kawałki mięso. Gdy już lekko się przyrumieni wsypujemy wszystkie warzywa i smażymy razem 5 minut. Wlewamy przecier pomidorowy i wsypujemy przyprawy: cukier, chili i pieprz z solą do smaku. Dusimy farsz jeszcze 10-15 minut bez przykrywania pokrywką.
3. W tym czasie smażymy placki wielkości całej patelni (użyłam patelni 20 cm). Placek przekładamy na talerz i nakładamy na niego porcję farszu. Składamy na pół i podajemy.

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