



przepisy.pl

Placuszki ziemniaczane z wołowinką w sosie chrzanowym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 2 kilogramy
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- wołowina - 1 kilogram
- cebula - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- pietruszka z nacią - 1 sztuka
- nać selera - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Obieramy warzywa do sosu, myjemy natki. Do garnka nalewamy wody, wkładamy wołowinę pokrojoną na 8 kawałków. Gotujemy. Gdy woda się zagotuje zbieramy pianę powstałą na wodzie. Gotujemy jeszcze ok 2/3 godzin na średnim ogniu, aż mięso zrobi się miękkie. Możemy dolewać wody, jeśli dużo jej wyparuje. (na koniec gotowania powinno być ok 1l. bulionu). Kiedy mięso jest już prawie miękkie dodajemy nie pokrojone warzywa (łatwiej będzie je wyjąć z wody). Dodajemy kostki rosółowe, sól, pieprz. Gotujemy jeszcze ok pół godziny na małym ogniu aby powstał nam bulion.
2. W międzyczasie obieramy ziemniaki. Scieramy je na bardzo drobnej tarce. Dodajemy posiekaną w kostkę cebulkę, dodajemy jajko, mąkę, sól i pieprz. (jeśli ziemniaki ściemnieją można dodać trochę mleka i będą znów jasne). Smażyc na rozgrzanym oleju średniej wielkości placki o złotym kolorze.
3. Kiedy bulion jest gotowy wyciągamy warzywa. w pół szkl wody rozrapiamy łyżkę mąki oraz 3 łyżeczki chrzanu. Dolewamy do gotującego się bulionu i gotujemy na małym ogniu aż sos zgęstnieje. Na talerzu układamy dwa placki, obok mięso i poleamy je sosem. Jeśli ktoś lubi można dodać warzywa z bulionu. Podajemy ciepłe. Smacznego!

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