



przepisy.pl

Zapiekane placki ziemniaczane pod strogonoffem



60 minut 3 osoby Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 800 gramów
- cebula - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- czosnek w ząbkach - 3 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- olej do smażenia - 1 szklanka
- starty żółty ser - 2 szklanki
- musztarda sarepska - 2 łyżki
- duża cebula - 2 sztuki
- pieczarki - 100 gramów
- porcja kurczaka upieczonego lub z rosółu - 1 sztuka
- śmietana 18% - 1 łyżka
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ścieramy na tarce ziemniaki, trochę je odsączamy. Ścieramy cebulę dajemy do ziemniaków, do tego wyciskamy czosnek. Wbijamy jajko, mieszamy całość, dodajemy mąkę ziemniaczaną, sól, pieprz. Mieszamy. Rozgrzewamy olej smażyemy porcjami duże placki.
2. Kurczaka obieramy z kości i kroimy na drobne kawałki. Pieczarki i cebule kroimy drobno i smażyemy na oleju. Mieszamy z kurczakiem. Fix mieszamy z 300 ml wody, łyżką śmietany, wlewamy do mięsa i pieczarek. Dusimy razem aż trochę sos odparuje.
3. Naczynie smarujemy tłuszczem, na dno dajemy jeden duży placek, smarujemy musztarda, układamy farsz, przykrywamy kolejnym plackiem, smarujemy musztarda i posypujemy serem startym.
4. Zapiekamy ok 15 minut do stopienia się sera.

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