



Zbójnickie placki

przepisy.pl

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe - 500 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 1 kilogram
- cebula - 2 sztuki
- suszone grzyby - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka pszenna - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Dzień wcześniej namocz grzyby w 0,5 litra wody. Potem ugotuj je w tej samej wodzie.
2. Mięso pokrój w kostkę i podsmaż na patelni. Cebulę posiekaj i przyrumień.
3. Do wody z grzybów dodaj cebulę, mięso, grzyby - całość przelej do rondla. Dodaj Fix Gulasz Knorr i duś 1 godzinę na małym ogniu, pod przykryciem.
4. Ziemniaki i cebulę zetrzyj na tarce i przypraw. Dodaj jajko, mąkę ziemniaczaną i pszenną, wymieszaj. Usmaż placki. Każdy placek polej gulaszem i podawaj.

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