



Złocisty placek ziemniaczany z rozmarynem i gulaszem z grzybami

przepisy.pl



45 minut 2 osoby Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 600 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 150 mililitrów
- łopatka wieprzowa - 600 gramów
- cebula, pokrojona w piórka - 2 sztuki
- grzyby suszone, namoczone w wodzie - 50 gramów
- pieczarki, pokrojone w ćwiartki - 100 gramów
- majeranek suszony - 1 łyżka
- marchewka - 1 sztuka
- czosnek posiekany, ząbek - 2 sztuki
- śmietana kwaśna - 2 łyżki
- rozmaryn świeży posiekany - 1 łyżeczka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- mąka - 3 łyżki
- natka pietruszki, posiekana - 2 łyżki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- kwaśna śmietana - 4 łyżki
- jajka - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grubą kostkę, grzyby wcześniej namoczone w wodzie, w paseczki. W garnku rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
2. Pokrojone mięso obsmaż na złoty kolor wraz z koncentratem i czosnkiem, dodaj pokrojoną w piórka cebulę, grzyby, pieczarki oraz majeranek, ziele i liść laurowy. Smaż chwilę razem, następnie oprósz mąką (1 łyżka) i wymieszaj. Wlej 500 ml wody i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj do momentu, gdy mięso będzie już miękkie.
3. Ziemniaki oraz marchewkę obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Ziemniaki przepłucz pod zimną wodą i odsącz na sicie. Przełóż wszystkie składniki do miski, dodaj jajko, posiekaną cebulę, mąkę oraz posiekaną natkę. Wymieszaj na jednolitą masę.
4. Ramę rozgrzej na patelni, następnie nałóż ziemniaczaną masę na patelnię i smaź na złoty kolor z obu stron. Gotowe placki odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Placek połóż na talerzu, nałóż porcję gulaszu i udekoruj kwaśną śmietaną oraz gałązką rozmarynu.

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