Placki po zbójnicku z gulaszem wieprzowym

Składniki

- 5-6 ziemniaków
- jajko
- ok 1/3 szkl mąki pszennej
- sól, pieprz, majeranek do smaku
- 1 mała cebula
- 50 dag łopatki wieprzowej
- duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 5 dużych pieczarek
- 3 łyżki przyprawy do wieprzowiny
- 2 liście laurowe
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- papryka słodka i ostra
- sól, pieprz
- 3 łyżki mąki pszennej
- olej rzepakowy do smażenia

Sposób przygotowania

Gulasz: Mięso umyć, osuszyć i pokroić w niedużą kostkę. Posypać przyprawą. W dużym rondlu rozgrzać 3 łyżki oleju, wrzucić mięso i smażyć do lekkiego zarumienienia. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę, smażyć ok 5 minut. Następnie dodać pokrojone pieczarki i czosnek, smażyć jeszcze ok 10 minut. Po tym czasie mięso zalać ok 0,75ml wody, dodać pozostałe przyprawy i dusić do miękkości. Mąkę wymieszać z 1/3 szkl wody i stopniowo mieszając wlewać do gulaszu, tyle aby uzyskać pożądaną gęstość sosu.Placki ziemniaczane: Obrane ziemniaki i cebulę zetrzeć na tarce na małych oczkach. Dodać jajko, mąkę i przyprawy wg uznania. Wymieszać. Smażyć duże placki na wielkość patelni lub trochę mniejsze, jak wolicie.Placki ziemniaczane polać gulaszem, złożyć na pół. Podawać z kleksem śmietany, posypane startym żółtym serem z ulubionymi surówkami (u mnie czerwona kapusta i ogórek kiszony z pomidorem). Danie posypać posiekaną natką pietruszki.

- kwaśna śmietana
- starty żółty ser do posypania
- natka pietruszki
- dowolne surówki