Placki po węgiersku

55 min.

4 osoby

520 kcal

ok. 5 zł/osoba

Składniki

- karkówka wieprzowa bez kości- 1 kg
- ziemniaki - 1,2 kg
- cebula - 6 średnich
- bulion drobiowy - 1 l
- czosnek - 1 główka
- olej roślinny - 1/3 szklanki
- ziele angielskie - 8 ziarenek
- pieczarki - 200 g
- jajka - 3 szt.
- mąka - 1/2 szklanki
- kolorowa papryka - 3 szt.
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- papryka słodka mielona - 2 łyżeczki
  sól, pieprz

Sposób przygotowania

Rozgrzej patelnię na średnim ogniu, dodaj 2 łyżki oleju, włóż pieczarki i smaż przez kilka minut, aż odparuje z nich woda. Przełóż na talerz i odstaw.

Karkówkę pokrój w kostkę, obtocz w mące i zrumień na tłuszczu na patelni, na której smażyły się pieczarki. Dodaj łyżkę oleju, po czym przełóż do średniego garnka. Dołóż kilka kulek ziela angielskiego, kilka ząbków czosnku, bulion. Całość duś pod przykryciem ok. 25 minut. Po tym czasie dodaj pokrojone pieczarki, paprykę, koncentrat pomidorowy i paprykę w proszku. Duś 10 minut, od czasu do czasu mieszając. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Ziemniaki, cebulę i czosnek umieść w blenderze i zmiksuj. Dodaj jajka, mąkę, dopraw solą i pieprzem i dokładnie wymieszaj do połączenia wszystkich składników. Jeżeli to konieczne, odlej nadmiar płynu.

Na dużej patelni rozgrzej olej i nakładaj po ok. 3-4 łyżki masy ziemniaczanej. Poruszaj patelnią, aby masa równomiernie się rozłożyła. Wygładź łyżką powierzchnię placka i smaż po obu stronach na złoty kolor. Gorące placki (3-4 szt.) ułóż na talerzu, polej gulaszem i udekoruj swoimi ulubionymi dodatkami. Smacznego!