

Placki po cygańsku

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Dobre

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1,5 kg
- cebula - 2 szt.
- jajko - 1 szt.
- mąka - 3 łyżka(i)
- sól -
- wieprzowina - 3/4 kg
- czerwone papryki - 2 szt.
- pieczarki - 20 dag
- olej -
- ogórki kiszzone - 4 szt.
- bulion - 1 szkl.
- papryka -
- chili -
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Starte ziemniaki wymieszać z jajkiem, startą jedną cebulą, mąką, posolić. Usmażyć duże placki. Mięso pokroić w kostkę, posolić i smażyć na oleju. dodać pokrojone pieczarki, ogórki, paprykę i cebulę, chwilę smażyć. Do sosu wlać bulion, dodać koncentrat, przyprawić. Gotować mięso, aż będzie miękkie. Porcje mięsa i warzyw kłaść na placki. Każdy placek składać na pół, polewać sosem.