



Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Znanych jest wiele sposobów na podawanie placków ziemniaczanych. Ten z pikantnym gulaszem wołowym zajmuje zdecydowanie miejsce w czołówce. Danie pożywne, smaczne i uwielbiane przez każdego!

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



Wanie

Krok 1

Mięso kroimy w kostkę, przyprawiamy solą, pieprzem i papryką. Smażymy na rozgrzanym oleju. Przekładamy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy grzyby, liście laurowe, ziele angielskie, majeranek. Dusimy ok. 1 godziny.

Krok 2

Obieramy cebulę i czosnek, a także oczyszczamy papryki. Cebulę i chilli siekamy, a czosnek i paprykę tniemy w drobne paski. Wszystko podsmażamy lekko na tłuszczu ze smażenia mięsa. Dodajemy całość do mięsa razem z kukurydzą i dusimy ok. 20 min, a następnie przyprawiamy majerankiem i zagęszczamy mąką.

Krok 3

Ziemniaki, cebulę i czosnek obieramy, a następnie ścieramy na drobnych oczkach. Dodajemy jajka, mąkę, sól, pieprz czarny i ziołowy. Całość dokładnie mieszamy. Na patelni rozgrzewamy olej. Kolejno smażymy duże placki tak, aby zarumieniły się z obu stron.

Krok 4

Na placki nakładamy gorący gulasz i całość składamy na pół. Podajemy ze Śmietanką Łaciata zmieszaną z jogurtem greckim. Dekorujemy listkami bazylii.

Placki:

- 1 kg ziemniaków
- 3 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 2 jajka
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1/2 łyżeczki pieprzu ziołowego
- 5 łyżek oleju do smażenia placków

Sos:

- 800 g mięsa gulaszowego
- 1 czerwona papryka
- 1 papryczka chilli
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- garść suszonych grzybów
- ½ puszki kukurydzy
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 3 łyżki majeranku
- 2 liście laurowe
- 3 ziela angielskie
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki mąki pszennej

Dodatkowo:

- bazylia do dekoracji
- Śmietana Łaciata 18%
- 1 duży jogurty grecki