

Placki po węgiersku



Kuchnia: węgierska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- ziemniaki - 0,5 kg
- jajko - 1 szt.
- mąka pszenna - łyżka
- mąka ziemniaczana - łyżka
- pietruszka - łyżka
- sól
- pieprz
- olej
- piersi z kurczaka - 2 szt
- cebula - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- mąka pszenna - 1 szkl.
- sól - 1 łyżeczka
- czosnek - 3 ząbki

Opis przygotowania:

Ziemniaki obieramy, myjemy ścieramy na tarce na drobnych oczkach. Cebulę obieramy i kroimy na drobnuteńką kosteczkę. Dodajemy do startych ziemniaków. Dodajemy również mąkę, jajko, natkę, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu placki - na złoty kolor. Przygotowujemy gulasz: pierś z kurczaka drobno kroimy, doprawiamy, obtaczamy w mące. Siekamy cebulę i czosnek. Kroimy marchewkę. Następnie musimy zeszklić cebulę, po czym dodać pierś z kurczaka, marchewkę oraz czosnek. Dodajemy wody. Dusimy na małym ogniu około 10 minut. Podajemy nasze placki polane gulaszem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!