Placki po cygańsku

data aktualizacji: 2020.11.16 autor: Redakcja



Składniki:

Gulasz:

- 50 dag wołowiny na gulasz
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku, duży
- 1 szklanka bulionu wołowego
- 20 dag pieczarek, małych
- 1 opakowanie sosu ciemnego np. cygańskiego, do pieczeni, myśliwskiego, do gulaszu
- 2 łyżki masła
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 2 liście bobkowe
- olej
- pieprz

Placki ziemniaczane:

- 50 dag ziemniaków (lub 5 dużych, największych jakie macie, ziemniaków)
- 1 cebula
- 1 jajo
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli, płaska
- pieprz

Dodatkowo:

- 4 łyżki gęstej śmietany (18 %)
- 4 łyżki ketchupu
- 4 łyżki posiekanego szczypiorku

Przygotowanie gulaszu: Cebulę i czosnek obieramy i siekamy drobniutko. Mięso myjemy, kroimy na małe kawałki i obsmażamy na łyżce oleju na dużym ogniu. Na osobnej patelni podsmażamy na 1 łyżce masła cebulę i czosnek. Dodajemy do mięsa, podlewamy bulionem i dusimy, pod przykryciem na małym ogniu około 1,5 do 2 godzin. W tym czasie sprawdzamy czy wodą się nie wygotowuje, w miarę potrzeby, dolewamy jej aby mięso było przykryte. Po tym czasie, pieczarki obieramy, kroimy drobno i smażymy na łyżce masła. dodajemy do gulaszu pod koniec duszenia. Do gulaszu dodajemy sos pieczeniowy rozrobiony w 1 szklance wody. Zagotowujemy, pieprzymy.

Przygotowanie placków ziemniaczanych: Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce o malutkich oczkach razem z cebulą. Odciskamy większą część wody z ziemniaków (masa ma być „papkowata" ale nie wodnista, no i absolutnie nie za sucha). Dodajemy do ziemniaków jajo i mąkę. Przyprawiamy solą i pieprzem. Mieszamy dokładnie.
Na dużej patelni, na dobrze rozgrzanym oleju smażymy 1/4 masy na złoty kolor, z obu stron. Smażymy następne 3 porcje, dolewając oleju.
Placki układamy na talerze, napełniamy gulaszem, składamy na pół. Na wierzchu każdego kładziemy po łyżce śmietany i ketchupu, posypujemy szczypiorkiem.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/37395-placki-po-cygansku