

placki lwowskie



Autor: ewuska

Przepisów: 1 Ocena: 3



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pieczona karkówka, 2 plastry
- placki ziemniaczane (7 przetartych ziemniaków, 1 jajko, 4-5 łyżek maki, przyprawy do smaku)
- sos kurkowy, na 1 os.
- gotowane kurki (lub inne grzyby), garść
- smietana do zup, 100ml
- smietana gęsta, 50ml
- w razie potrzeby zagęścić jeszcze zawiesiną, łyżka maki roztrzepana w odrobinie wody

Sposób przygotowania:

- 1 z podanych składników upiec 3 placki ziemniaczane na złocisty kolor (jeśli placki zbyt szybko się rozlewają dodaj więcej maki)
- 2 gotową karkówkę odgrzać np. w mikrofalce pod przykryciem aby nie wyschła. Jeśli macie ochotę na własną karkówkę natrzyjcie karczek przyprawami, zamknijcie go szczelnie w rekawie do pieczenia i pieczcie 2 godz. w temp. 140 C. karczek jest gotowy gdy palec wchodzi bez problemu w mięso. Uwaga: karczek zawsze kroimy na zimno
- 3 z podanych składników robimy sos. Żadką śmietanę wlewamy na patelnię, dolewamy gęstej, dodajemy np. kucharkę do smaku i wsypujemy grzyby.
- 4 przełożenie: placek ziemniaczany, karkówka, placek itd. całość polewamy sosem. Podajemy z surowkami
- 5 smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: