

Placki po węgiersku z cukinii



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **855** Ocena: **9279**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Składniki na farsz:
- 1 kg łopatki wieprzowej
- 1 papryka żółta
- 1 papryka czerwona
- 3 ogórki konserwowe
- 1 puszki kukurydzy konserwowej
- 200 g przecieru pomidorowego
- Szczypta chili
- Sól
- Olej do smażenia
- 20 dag sera żółtego
- Składniki na placki:
- 1 duża cukinia
- Cebula
- 2 łyżki mąki
- 2 małe marchewki
- Jajko
- Sól

Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w kostkę, solimy i przużymy na rozgrzanym oleju, kiedy mięso jest już prawie miękkie dodajemy pokrojone w paseczki papryki oraz w kostkę ogórki konserwowe.
2. Następnie dodajemy kukurydze bez zalewy i przecier pomidorowy, doprawiamy chili i chwilę gotujemy, sos jest gęsty, więc nie trzeba go zagęszczać.



- 2 3. Cukinie oraz cebulę obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach, solimy i wyciskamy sok, najlepiej na sitku ugniatać łyżką.
4. Warzywa przekładamy do miski, wbijamy jajko, dodajemy mąkę oraz obrane i starte na tarce o dużych oczkach marchewki. Dokładnie mieszamy i nakładając łyżką smażyjemy placki na rozgrzanym oleju z obu stron.



- 3 5. Placku po usmażeniu układamy w naczyniu, na każdy placek nakładamy farsz i posypujemy startym na tarce o dużych oczkach żółtym serem,
6. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i zapiekamy do chwili rozpuszczenia się sera.



- 4 7. Placuszki gotowe.
8. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: