

Placki ziemniaczane w sosie



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2539** Ocena: **18876**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Składniki na placki:
- Ziemniaki 8 szt.
- Jajka 1-2 szt.
- Sól i pieprz do smaku
- Bułka tarta 3 łyżki
- Mąka 1-2 łyżki
- Czosnek 1-2 ząbki
- Składniki na sos:
- Filet z kurczaka pojedynczy 1 szt.
- Pieczarki 15 dag
- Papryka czerwona świeża 1 szt.
- Czosnek 1-2 ząbki
- Cebula biała 1 szt.
- Jogurt naturalny 1 mały kubek
- Olej do smażenia
- Maggi do smaku
- Szczypta papryki mielonej ostrej
- Bulion warzywny 1 szt.
- Mąka 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Mięso opłukać, pokroić w kostkę i przysmażyć na oleju z dodatkiem maggi i szczypty papryki mielonej ostrej. Następnie wrzucić pokrojone pieczarki, paprykę, czosnek, cebulę i dusić na wolnym ogniu do miękkości. Po czym kostkę warzywną rozpuścić w 1/3 szklance wrzącej wody, dodać mąkę, jogurt i dokładnie wymieszać, podprawić sos, chwilę podgotować i odstawić. Wszystkie składniki na placki razem połączyć, smażyć zgrabne placki i podawać super ciepłe razem z przygotowanym sosem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: