

# Placki ziemniaczane z mięsem i sosem z kurek

Autor: **anika80**Przepisów: **11** Ocena: **276**

3-4 os.



&gt; 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- ziemniaki, 4 duże
- jajko, 1 szt
- cebula, 1 duża
- mąka, 4 łyżki
- olej so smażenia
- sól i pieprz, wg gustu
- karczek lub szynka, 0.5 kg
- kurki, 15-120 dag
- kwaśna śmietana, 4 łyżki
- ulubione przyprawy
- cebula i czosnek, 1 szt i 2 ząbki

## Sposób przygotowania:

- 1 ziemniaki i cebulę startam na tarce o malutkich ""oczkach", wbiłam jajo posoliłam i dodałam mąkę. Usmażyłam na rozgrzanym oleju na złoto.
- 2 Mięso pokroiłam w kostkę, podsmażyłam na oleju z cebulą i czosnkiem, przyprawiłam, kurki umyłam i dodałam do mięsa, podlałam to wodą i dusiłam na ogniu ok 1,5 godziny, zabieliłam śmietaną i posypałam natką pietruszki.
- 3 Na usmażony gorący placek wyłożyłam mięso i kurki, polałam sosem.

## Twoje notatki do przepisu: