

Placki ziemniaczane z aromatycznym gulaszem

Placki z ziemniaków – kto z nas ich nie lubi? Usmażone na złoty kolor, chrupiące na zewnątrz, a w środku delikatne i miękkie. Soczyste, rozpyływające się w ustach, stosunkowo dość często goszczą na naszych stołach.

Placki ziemniaczane są uniwersalną i sycącą potrawą. Podane z cukrem, śmietaną, smażonymi owocami, roztopionym żółtym serem, jako dodatek do aromatycznych mięsnych sosów, gulaszu lub po prostu bez niczego, znikają z talerzy w oka mgnieniu. Najsmaczniejsze są serwowane na gorąco, natychmiast po usmażeniu. Aby były chrupiące, nie można układać ich w zbyt wielu warstwach, bo miękną. Jeśli smażymy większą porcję, już usmażone placki warto trzymać w gorącym piekarniku. Ważne, by przyrządzić je z właściwej odmiany ziemniaków. W tym wypadku wybieramy okazy mączyste, zawierające więcej skrobi, łatwo rozpadające się, o jasnym i sypkim miąższu. Sprawdzą się takie odmiany jak: Anielka, Arkadia, Aster, Barycz, Bryza, Ibis, Korał, Kos, Lena, Mila.

Placki ziemniaczane z gulaszem warzywno-mięsny

Składniki:

gulasz: 60 dag mięsa wieprzowego (z szynki lub łopatki), strąk papryki żółtej i czerwonej, mała cukinia, średniej wielkości cebula czerwona, puszka krojonych pomidorów bez skórki, ząbek czosnku, 2 łyżki oliwy z oliwek, $\frac{3}{4}$ szklanki bulionu warzywnego, sól, świeżo mielony pieprz, sproszkowana papryka, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki

placki ziemniaczane: 1 kg dorodnych ziemniaków, duża cebula, jajko, 4 łyżki mąki, sól, olej do smażenia

- Opatkane mięso osuszamy, kroimy w poprzek włókien na małe kawałki, oprószamy solą oraz pieprzem. Papryki myjemy, usuwamy gniazda nasienne i wraz z cukinią kroimy w zgrabną, niedużą kostkę. Cebulę oraz czosnek obieramy, drobno siekamy.
- Na rozgrzanym tłuszczu podsmażamy cebulę i czosnek, dokładamy kawałki mięsa, rumienimy ze wszystkich stron, dodajemy pokrojone warzywa, mieszamy, całość przez chwilę smażymy na średnim ogniu.
- Wlewamy bulion, dusimy pod przykryciem przez około 30 minut. Gdy mięso będzie prawie miękkie, dodajemy pomidory z puszki wraz z zalewą, oprószamy solą, pieprzem, mieloną papryką, mieszamy, zagotowujemy i trzymamy na ogniu jeszcze 10 minut. Gulasz powinien mieć wyrazisty smak i dość gęstą konsystencję.
- W międzyczasie przygotowujemy placki. Obrane ziemniaki płuczemy, ścieramy na tarce jarzynowej o drobnych otworach. Cebulę obieramy, bardzo drobno siekamy lub także ścieramy na tarce.
- Do startych ziemniaków dodajemy cebulę, mąkę, jajko, mieszamy i doprawiamy do smaku solą. Na



patelni rozgrzewamy tłuszcz, chochelką nakładamy porcje ciasta, formujemy placki i smażymy z obu stron na złoty kolor.

Podajemy gorące, zaraz po usmażeniu, suto polane aromatycznym gulaszem i posypane posiekaną natką pietruszki.

*Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*