

Dyniowo ziemniaczane placki po Węgiersku



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **560** Ocena: **7897**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Składniki na placki;
- 2 kg ziemniaków
- 1 kg dyni
- 2 jaja
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 średnie cebule
- 5 dużych ząbków czosnku, sól, pieprz czarny świeżo mielony
- Składniki na sos;
- 800 g. mięsa -szynki
- 1/4 surowej czerwonej papryki
- mały słoiczek domowych ogórków w gyrosie
- kilka pieczarek
- 4 ziarna ziela angielskiego, płaska łyżeczka papryki ostrej
- 2 średnie cebule. 4 ząbki czosnku
- sól i pieprz do smaku, 2 łyżki mąki do zagęszczenia sosu

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki i dynię obrać i zetrzeć na drobnych oczkach. Po starciu, warzywa puszczą sporo soków, nie należy tego odciskać ani wylewać. Wbić jaja, dodać mąkę, poszatkowaną cebulę, zmiądzony czosnek i przyprawy. Dokładnie wymieszać. Placuszki smażyć na oleju z obu stron na złoty kolor.

Mięso należy pokroić na małe kawałki. Dusić pod przykryciem z pokrojonymi warzywami i przyprawami. Kiedy już zmięknie, w pół szklanki zimnej wody rozprowadzamy mąkę. W ten sposób zagęszczamy sos.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: