

# Placek porowy z mięsnym farszem



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2371** Ocena: **52610**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



R'n'G Kitchen.pl

GREGORSPEED | Moi Smaker

## Składniki:

- Placki:
- 3 białe części pora
- papryczka chili ( ilość zależna od preferencji smakowych )
- 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego ( mielony kumin )
- 1 szczypta cynamonu ( mielonego )
- 1 szczypta mielonego kardamonu
- 5 łyżek oleju rzepakowego
- 1 łyżka mielonego siemienia lnianego
- 250 ml mleka
- 1 łyżka octu 10%
- 9 łyżek mąki (pełnych)
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody
- 1 łyżeczka soli
- Farsz:
- 300 g mięsa mielonego z łopatki wieprzowej
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 1/2 puszki krojonych pomidorów wraz z zalewą
- 1 puszka parzonej białej fasoli
- 1 łyżka przyprawy do kebabu
- Dodatkowo:
- szczypiorek

## Sposób przygotowania:

### 1 Placki:

Pory kroimy w cienkie piórka.

Papryczkę drobno siekamy.

W rondlu rozgrzewamy tłuszcz, wrzucamy pory, papryczkę, cukier oraz przyprawy i dusimy na małym ogniu 20 min (od czasu do czasu mieszamy).

Do szklanki wsypujemy siemię i zalewamy trzema łyżkami gorącej wody.

W dużej misce mleko mieszamy z octem, dodajemy siemię lniane i łączymy z mąką, sodą, proszkiem i solą. Ciasto ma być gęste.

Do ciasta wrzucamy pory i mieszamy.

Na rozgrzaną patelnię 26 cm ( z niewielką ilością tłuszczu ) wlewamy ciasto (gr 5 mm). Smażymy na złoto z jednej i z drugiej strony.

Farsz:

Na gorącym tłuszczu podsmażamy mięso ( na sypko ), dodajemy przyprawę (chwile podsmażamy, by mięso nabrało aromatu ), dodajemy pomidory wraz z zalewą i dusimy na wolnym ogniu, do odparowania nadmiaru płynu.

Fasolkę odsączamy z zalewy, dodajemy do mięsa ( już po redukcji ), dokładnie mieszamy i podgrzewamy jeszcze przez kilka minut.

Farsz nakładamy na placki, posypujemy posiekanym szczypiorkiem, składamy na pół.

Twoje notatki do przepisu: