

## Placki ziemniaczane z aromatycznym sosem

Placki z ziemniaków - kto z nas ich nie lubi? Usmażone na złoty kolor, chrupiące na zewnątrz, a w środku delikatne i miękkie. Soczyste, rozpluwające się w ustach, stonkowo 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, Koral, 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, ¼ 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

- Oplukane 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 porcję 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