"BYSTRICKÁ POCHÚŤKA" - PLNENÁ ZEMIAKOVÁ PLACKA OD HUGA

Zemiaková placka patrí nesporne k najobľúbenejším jedlám v našich končinách. Chrumkavej, voňavej placke je ťažké odolať. Poznáte to? Keď v dome šíri majoránková vôňa čerstvej placky, zbiehajú sa všetky slinky na túto dobrotu. Ja placky rád pripravujem plnené pikantným mäsovým soté, posypané strúhaným syrom. Vyskúšajte a urobte ich rovno viac, garantujem vám, že málo stačiť nebude.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

Na zemiakové placky:
800 gramov zemiakov
1 vajce
soľ, mleté čierne korenie, majoránku
1 strúčik cesnaku
1 polievkovú lyžicu hladkej múky
olej na vysmážanie
Bravčové soté:
500 gramov bravčovej panenky alebo karé
1 cibuľa
1 malá konzerva šampiňónov
soľ, mleté korenie, mletá paprika, mletá feferónka
2 polievkové lyžice kečupu

Postup:
Poďme najskôr na soté:
Cibuľku nakrájajte na drobno a osmažte do zlata. Pridajte na slížiky nakrájané mäso a dobre orestujte. Pridajte soľ, korenie, papriku, feferónku, trochu kečupu, šampiňóny a trošku vody ak by nebolo dostatok šťavy.
Placky:
Očistené zemiaky nastrúhajte na mrkvovom strúhadle, pridajte vajíčko, soľ, pretlačený cesnak, korenie a majoránku. Zamiešajte , nechajte chvíľočku postáť a na vyhriatej panvici s trochou oleja vysmážajte placky do zlata pekne z oboch strán.
HOTOVO!
Už len naplňte placku mäsom, preložte na polovicu a posypte syrom.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo