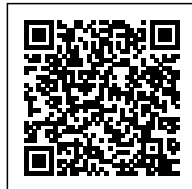




"BYSTRICKÁ POCHÚTKA" - PLNENÁ ZEMIAKOVÁ PLACKA OD HUGA





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:

Podme 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.

Dobrá chuť priatel'ia!

Váš Hugo