

Witajcie!

Zadanie na dziś:

Sporządź placki po cygańsku, zgodnie z podanym sposobem wykonania.

Normatyw surowcowy na trzy porcje.

Gulasz cygański

Mięso wieprzowe bez kości (łopatka) 300 g

Pietruszka 120 g

Marchew 180 g

Seler 80 g

Cebula 120 g (2 szt.)

Koncentrat pomidorowy 100 g

Woda ok. 300 cm³

Kostka rosółowa 1 szt.

Mąka pszenna ok. 40 g

Olej ok. 70 cm³

Sól, pieprz, papryka ostra mielona do smaku

Natka pietruszki do dekoracji

Sposób wykonania:

Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw. Warzywa korzeniowe pokroić w słupki długości ok. 2,5 cm, szerokości ok. 0,5 cm, cebulę w kostkę.

Mięso umyć, pokroić w kostkę, oprószyć solą, mąką i obsmażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu, przełożyć do garnka, zalać wodą, dodać kostkę rosółową i dusić. Na pozostałym po smażeniu mięsa tłuszczu obsmażyć kolejno warzywa korzeniowe i cebulę i dodawać je do garnka z duszonym mięsem. Gdy wszystkie składniki będą miękkie dodać koncentrat pomidorowy. Gdy gulasz jest zbyt rzadki dodać zawiesinę z mąki (pozostałej po oprószaniu mięsa) i wody. Przyprawić do smaku. Na gorący placek nakładać 1/3 gęstego gulaszu, dekorować natką pietruszki.

Placki ziemniaczane:

Ziemniaki 500 g

Cebula 25 g

Mąka pszenna 15 g

Jajo 1 szt.

Sól do smaku

Olej 50 cm³

Sposób wykonania:

Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną ziemniaków i cebuli. Ziemniaki i cebulę zetrzeć na tarce, dodać jajo, mąkę, sól, dokładnie wymieszać. Usmażyć trzy placki na patelni o średnicy ok. 17 cm.

Na koniec sporządź wykaz sprzętu niezbędnego do wykonania placków po cygańsku.

Zdjęcie wykazu i potrawy prześlij na niemiecki.zsozir@gmail.com

Pamiętaj o odpowiednim sposobie podania potrawy.

