

Zemiakové placky s kuracím soté

Potrebuje

- - 750 g kuracích prs
- - cibuľku
- - šampiňóny
- - dve čerstvé papriky
- - červenú mletú papriku
- - soľ, korenie, olej, vegetu
- - múku na zahustenie
- - Karička tehla na strúhanie
- - zeleninka na ozdobu
- - Na zemiakové placky potrebujeme:
- - 6 veľkých zemiakov
- - soľ, korenie, majoránku
- - dve vajíčka, 4 strúčiky cesnaku a detskú krupicu

Postup

Kuracie prsia si umyjeme a nakrájame na slížiky. Na oleji si speníme na drobno nakrájanú cibuľku do sklovita, pridáme kuracie prsia, opečieme, kým sa mäsko nezavrie, prisypeme lyžičku a pol mletej červenej papriky, osolíme, okoreníme, dáme trocha vegety a zalejeme vodou. Necháme zovrieť a postupne pridáme nakrájané šampiňóny a papriku. Necháme variť, kým nie je mäsko hotové, a na záver zahustíme zátrepkou z múky.

Cesto na zemiakové placky si zarobíme z nastrúhaných zemiakov, vajec, soli, korenia, majoránky a cesnaku. Necháme chvíľku odstáť, aby nám zemiaky pustili šťavu a začneme pomaly prisypávať detskú krupicu, tak aby sme nemali cesto ani husté a ani moc riedke. Zohrejeme si olej a šup s plackami na panvicu. Všetko si pekne naservírujeme na tanier, posypeme nastrúhanou Karička tehla a ozdobíme zeleninkou.

Tento recept nám posielal: Juraj z Bojne
náročnosť: stredná
čas: hodinka
porcie: 7