

Gulasz z szynki z papryką i plackami

Gulasz z szynki z papryką i plackami ziemniaczanymi

Aromatyczny gulasz z szynki z kolorową papryką podany z chrupiącymi plackami ziemniaczanymi to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste kawałki mięsa, duszone powoli z cebulą i przyprawami, nabierają głębokiego smaku, który doskonale komponuje się z delikatnie słodką papryką. Całość dopełnia kremowy sos jogurtowy z dodatkiem świeżego koperku, który nadaje potrawie orzeźwiający charakter.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny – dzieci pokochają chrupiące placki, a dorośli docenią bogaty smak gulaszu. To propozycja dla osób ceniących tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu. Połączenie mięsa, warzyw i placków ziemniaczanych sprawia, że jest to pełnowartościowy posiłek, który zaspokoi nawet największych łakomczuchów.

Na jaką okazję?

Gulasz z szynki sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. To także świetna propozycja na chłodniejsze dni, gdy potrzebujemy czegoś rozgrzewającego i sycącego. Możesz przygotować go również z wyprzedzeniem – następnego dnia smakuje jeszcze lepiej!

Czy wiesz, że?

Placki ziemniaczane mają długą tradycję w polskiej kuchni i występują pod różnymi nazwami w zależności od regionu – *placki*

kartoflane, placki ziemniaczane czy tarcioki. Sekret ich chrupkości tkwi w dokładnym odsączeniu startych ziemniaków z nadmiaru wody oraz smażeniu na dobrze rozgrzanym oleju.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić gulasz o inne warzywa – cukinię, bakłażan lub pieczarki. Dla ostrzejszego smaku dodaj szczyptę wędzonej papryki lub kilka kropel sosu tabasco. Placki ziemniaczane możesz podać również osobno, z kleksem kwaśnej śmietany i szczypiorkiem.