

Placek po węgiersku z dwoma rodzajami mięs

Placek po węgiersku z dwoma rodzajami mięs – tradycja w nowej odsłonie

Chrupiące z zewnątrz, a miękkie w środku placki ziemniaczane w połączeniu z aromatycznym gulaszem to kwintesencja domowego comfort food. Nasz przepis na **placek po węgiersku** łączy delikatność mięsa wołowego z charakterem wieprzowiny, tworząc wyjątkowo sycące i rozgrzewające danie. Sekret tkwi w odpowiednim doprawieniu gulaszu, gdzie **liść laurowy, ziele angielskie i papryczka chili** nadają całości głębi smaku i przyjemnej pikantności.

Dla kogo?

Placek po węgiersku to idealna propozycja dla miłośników *tradycyjnej kuchni* z nutą pikanterii. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. To danie, które zaspokoi nawet najbardziej wymagające podniebienia i z pewnością przypadnie do gustu osobom ceniącym *wyraziste smaki* i sycące posiłki.

Na jaką okazję?

Doskonale sprawdzi się jako *rozgrzewający obiad* w chłodne dni lub jako energetyczna kolacja po aktywnym dniu. To również świetna propozycja na nieformalne przyjęcie – możesz przygotować mniejsze [placki](#) jako przekąskę dla gości. Podane z kleksem śmietany i świeżymi ziołami będą prezentować się niezwykle apetycznie.

Czy wiesz, że?

Tradycyjny placek po węgiersku wywodzi się z kuchni węgierskiej, gdzie znany jest jako *Rakott Krumpli*. Nasza wersja z dwoma rodzajami mięs to twórcza interpretacja klasyka, która zachowuje autentyczny charakter dania, jednocześnie wzbogacając je o dodatkowe walory smakowe. Połączenie mięsa wołowego i wieprzowego sprawia, że gulasz zyskuje pełniejszy smak.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do gulaszu – świetnie sprawdzą się *pomidory z puszki*, czerwona papryka lub cukinia. Jeśli wolisz łagodniejsze smaki, zwiększ ilość śmietany lub dodaj odrobinę jogurtu naturalnego. Placki możesz również podać z dodatkiem tartego żółtego sera lub posypać świeżo posiekanym szczypiorkiem.