

# Mamis Mat



## Placki po romanes

Recept från Emilia Huczko

### Gulasch

1. Skär kycklingfilén i bitar och krydda den.
2. Skala morötter och palsternacka och skär det och paprika i fyrkanter.
3. Riv gul lök och vitlök.
4. Blanda grönsakerna med löken och stek de i en kastrull med margarin på låg värme.
5. Lägg sedan i kycklingfilén och blanda ihop.
6. Ha i krossade tomater tillsammans med lite vatten och buljong, låt det sjuda så att det blir till en sås.
7. Ha i två stora skedar ajvar. Salta och peppra.
8. Lägg i tomatpuré. Låt det koka i två till tre minuter och smaka sedan av.
9. Häll i ärtor och hackad dill. Nu är gulaschen klar.

### Potatisplättar

1. Samtidigt som gulaschen görs skalar du potatis.
2. Riv gul lök och vitlök på den smalaste delen på rivjärnet och lägg i en bunke.
3. Lägg i kryddor, mjöl, två ägg och ett halvt glas potatismjöl. Blanda ihop allt.
4. Stek potatisplättarna som en pannkaka i stekpannan.
5. Servera en plätt på en tallrik med fyllningen och en klick turkisk yoghurt ovanpå.

Servera tillsammans med sallad bredvid.

### Ingredienser

Kycklingfilé  
Salt  
Peppar  
Vegeta  
Buljong  
Morötter  
Palsternacka  
Paprika  
Gul lök  
Vitlök  
Margarin  
Krossade Tomater  
Vatten  
Ajvar  
Tomatpuré  
Ärtor  
Dill

### Ingredienser

Potatis  
Gul lök  
Vitlök  
Salt  
Peppar  
Vetemjöl  
Två ägg  
Potatismjöl  
Turkisk yoghurt



Receptet är från  
avsnitt 4