



przepisy.pl

## Gulasz grzybowy z boczkiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- boczek wędzony - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- boczniaki - 150 gramów
- pieczarki - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki
- woda - 300 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę, marchewkę i boczek pokrój w kostkę. Pieczarki pokrój na połówki, a boczniaki w mniejsze kawałki.
2. W szerokim rondlu zacznij smażyć boczek. Gdy tłuszcz dobrze się wytopi, dodaj cebulę, czosnek i grzyby. Smaż, aż będą rumiane.
3. Teraz dodaj marchew, wlej 300 ml wody i dodaj Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz. Całość wymieszaj.
4. Gulasz duś około 15 minut, aż zgęstnieje. Takie danie podane z ziemniakami może stanowić pełnowartościowy obiad.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)