



Gulasz węgierski z ziemniakami

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe - 600 gramów
- papryka czerwona - 2 sztuki
- papryka zielona - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- ziemniaki - 4 sztuki
- marchewki - 2 sztuki
- olej rzepakowy - 50 mililitrów
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 2 łyżki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę około 1 cm grubości, cebule, paprykę, marchewkę i ziemniaki pokrój w mniejszą kostkę około 0,5 cm.
2. W garnku rozgrzej olej, podsmaż na nim mięso. przełóż je na bok. W tym samym garnku podsmaż warzywa, dodaj na powrót mięso.
3. Do garnka dodaj paprykę kminek, majeranek, pieprz, smaź chwilę. Dodaj koncentrat pomidorowy i smaź kolejną minutę. Dodaj liść laurowy, ziele angielskie, dodaj około 600 ml wody doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj do momentu, aż mięso będzie miękkie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl