



przepisy.pl

Racuchy z kaszy gryczanej z gulaszem



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- łopatką - 500 gramów
- kwaśna śmietana - 3 łyżki
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- kasza gryczana w torebce - 4 opakowania
- jajka - 2 sztuki
- mąka pszenna - 3 łyżki
- bułka tarta - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- wędzony boczek - 100 gramów
- suszone grzyby leśne - 10 gramów
- olej rzepakowy - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grubą kostkę podsmaż w garnku na rozgrzanym oleju. Mięso zalej 400 ml wody i dodaj Knorr Naturalnie smaczne - nada on potrawie odpowiedni smak oraz poprawi konsystencję gulaszu. Całość duś pod przykryciem około 30- 40 minut, aż mięso zrobi się miękkie. W między czasie w dużej ilości wody, w garnku ugotuj kasze gryczaną.
2. Na patelni na rozgrzanym oleju podsmaż pokrojony w drobną kosteczkę boczek. Dodaj do niego pokrojoną w kosteczkę cebulę, posiekany czosnek oraz posiekane, wcześniej namoczone suszone grzyby.
3. Wszystkie składniki przełóż do miski, dodaj do nich ugotowaną kaszę, jajka, mąkę oraz bułkę tartą. Całość dopraw do smaku szczyptą soli, pieprzem i majerankiem.
4. Na rozgrzanym tłuszczu smaź małe racuchy.
5. Gulasz podawaj z racuszkami i z łyżką śmietany lub jogurtu.

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