



przepisy.pl

## Bogracz tradycyjny



 60 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- wołowina - 1 kilogram
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 2 opakowania
- cebula czerwona - 300 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- smalec - 100 gramów
- kminek
- woda - 1 litr

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

### Sposób przygotowania:

1. Wołowinę opłucz pod bieżącą zimną wodą. Osusz ręcznikiem papierowym i pokrój w kostkę ok. 2x2 cm.
2. Cebulę pokrój w kostkę, czosnek wyciśnij przez praskę lub drobno posiekaj. Paprykę pokrój w kostkę ok. 1x1 cm.
3. W garnku rozgrzej tłuszcz i zrumień mięso. Następnie dodaj cebulę, czosnek i paprykę. Dopraw kminkiem.
4. Do obsmażonych składników wlej wodę i dodaj Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz. Całość mieszaj do momentu, aż się zagotuje, następnie duś na małym ogniu pod przykryciem przez około 20 minut.

---

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)