



Bogracz z cukinią

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- wołowina - 500 gramów
- cukinia - 1 sztuka
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 2 opakowania
- kiełbasa - 300 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- woda - 1 litr
- olej - 3 łyżki

[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. Kiełbasę, cebulę, cukinię i paprykę pokrój w kostkę, czosnek wyciśnij przez praskę lub drobno posiekaj.
3. W garnku rozgrzej tłuszcz i zrumień mięso. Następnie dodaj kiełbasę, cebulę, czosnek i paprykę. Całość smaź ok. 5 minut.
4. Fix Gulasz Knorr wymieszaj z wodą i dodaj do garnka. Całość duś pod przykryciem ok. 30 minut na małym ogniu.
5. Pod koniec duszenia dodaj cukinię i duś kolejne 10 minut.

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