



Bogracz z kurczakiem

przepisy.pl



 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 6 sztuk
- wołowina bez kości - 400 gramów
- Fix Leczo Knorr** - 2 opakowania
- bulion wołowy - 300 mililitrów
- papryka czerwona - 3 sztuki
- papryka zielona - 3 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- pomidory - 3 sztuki
- ziemniaki - 4 sztuki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- papryka - 1 łyżeczka
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- smalec do smażenia - 1 łyżka
- woda - 500 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso wołowe umyj i pokrój w grubą kostkę. Następnie skrop odrobiną oliwy i oprósz słodką i ostrą papryką. Pałki z kurczaka oczyść i umyj.
2. Zawartość opakowań Fix Knorr wymieszaj z 500 mililitrami wody. Pomidory sparz we wrzącej wodzie, obierz ze skórki, następnie przekrój na pół i pozbądź się nasion.
3. Papryki, cebulę, pomidory oraz ziemniaki pokrój w dużą kostkę. W szerokim garnku na rozgrzanym smalcu przesmaż pokrojone wołowe mięso, dodaj cebulę, paprykę oraz pomidory – smaż chwilę. Następnie całość zalej przygotowanym Fixem Knorr, uzupełnij bulionem i doprowadź do wrzenia. Włóż do wrzącej zupy pałki z kurczaka.
4. Gotuj do momentu, gdy mięso wołowe będzie miękkie, a pałki przy kości nie będą surowe. Następnie dodaj pokrojone ziemniaki, kminek i gotuj jeszcze kilka minut. Gdy ziemniaki będą również miękkie dopraw zupę do smaku, jeśli będzie tego wymagać i podawaj.

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