



przepisy.pl

## Bogracz z pieczarką



 60 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- wołowina - 1 kilogram
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 2 opakowania
- pieczarki - 400 gramów
- cebula czerwona - 2 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- smalec - 100 gramów
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- 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 prasę lub drobno posiekaj. Paprykę pokrój w kostkę ok. 1x1 cm, pieczarki pokrój na ćwiartki.
3. W garnku rozgrzej tłuszcz i zrumień mięso. Następnie dodaj cebulę, czosnek i paprykę, dopraw kminkiem.
4. Pieczarki zrumień na patelni z odrobiną tłuszczu i dodaj do garnka.
5. 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)