



przepisy.pl

## Bułgarski gulasz Gjuwecz



 90 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- jagnięcina - 600 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- papryka czerwona - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- pietruszka korzeń - 1 sztuka
- cebula biała - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- bakłażan - 1 sztuka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i osusz a następnie pokrój w kostkę 2x2 cm. Oprósz przyprawą do mięs i wymieszaj.
2. Wszystkie warzywa pokrój w kostkę jednakowej wielkości, jak mięso. Gulasz Knorr wymieszaj z 600 ml wody.
3. W garnku na rozgrzanej oliwie przesmaż mięso oraz kolejno dodawane warzywa: cebulę, marchewkę, pietruszkę, bakłażana, paprykę oraz ziemniaki. Całość oprósz ostrą papryką i smaż chwilę razem.
4. Przesmażone składniki gulaszu przełóż do glinianego naczynia, wlej Gulasz Knorr, następnie naczynie przykryj i wstaw do nagrzanego do 190 st. C piekarnika i duś przez 1 godzinę. Gotowy gulasz podawaj z pieczywem.

---

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)