



przepisy.pl

Domowy gulasz z kopytkami - VIDEO



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- łopatka wieprzowa - 300 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki, najlepiej "stare" - 500 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- dodatkowa mąka do podsypywania - 1 garść
- papryka czerwona - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- olej - 80 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso, paprykę i cebulę pokrój w kostkę o boku ok.1,5 cm.
2. W szerokim rondlu rozgrzej olej i podsmaż mięso. Kiedy będzie rumiane, dodaj cebulę, paprykę i przyprawy: papryki mielone Knorr oraz majeranek Knorr. Całość smaż około 5-8 minut.
3. Fix Knorr wymieszaj z 400 ml wody oraz koncentratem pomidorowy. Wlej płyn do mięsa i duś całość około 20 minut.
4. Ziemniaki umyj i ugotuj ze skórką w lekko osolonej wodzie aż będą miękkie, ok 30 minut. Następnie odcedź ziemniaki, obierz i przeciśnij przez praskę. Do wystudzonych ziemniaków dodaj jajko, mąkę, szczyptę soli i delikatnie lecz energicznie wymieszaj, (nie wyrabiaj ciasta zbyt długo). Formuj w dłoniach wałki z ciasta (w razie konieczności podsyp je dodatkową mąką), pokrój w kopytka.
5. Kopytka gotuj w lekko osolonej wodzie kilka minut do wypłynięcia. Gotowy gulasz podawaj z kluskami.

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