



## Giouvetsi - grecki gulasz

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- łopatka cielęca lub wieprzowa - 600 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- olej roślinny - 20 gramów
- cebula - 120 gramów
- czosnek - 15 gramów
- przecier pomidorowy - 30 gramów
- krojone pomidory z puszki - 200 gramów
- woda lub bulion - 700 mililitrów
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 2 szczypty
- makaron orzo - 180 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę 1,5 cm i wymieszaj z Przyprawą do mięs Knorr.
2. Cebulę pokrój w kostkę, a czosnek posiekaj.
3. Rozgrzej olej w rondlu i podsmaż mięso. Dodaj cebulę i smaż, aż całość się przyrumieni.
4. Dodaj czosnek, przecier pomidorowy, pomidory z puszki i całość zagotuj.
5. Wlej wodę lub bulion, dodaj cynamon i całość duś na małym ogniu przez ok 20 minut.
6. Dodaj makaron orzo i gotuj, aż makaron zmięknie, mieszając od czasu do czasu.

---

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)