



Gulasz drobiowy - VIDEO

przepisy.pl



30 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- mięso z indyka (nogi lub skrzydła) - 500 gramów
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- woda - 600 mililitrów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- suszone śliwki - 10 sztuk
- cebula - 2 sztuki
- olej roślinny do smażenia - 80 mililitrów
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę 1,5 na 1,5 cm. Do miski nalej część oleju, dodaj posiekany czosnek tymianek, paprykę, jedną łyżeczkę przyprawy Knorr. Włóż pokrojone mięso i wszystko dokładnie wymieszaj.
2. Mięso obsmaż w garnku na rozgrzonym oleju na złoty kolor, dodaj pokrojoną cebulę zeszklij ją, dodaj koncentrat pomidorowy, podsmaż, dodaj dwie łyżki mąki. Wymieszaj wszystko razem.
3. Całość zalej 600 ml zimnej wody. Całość zagotuj, zbierz pianę, dodaj przyprawy, Sos do pieczenia jasny Knorr, oraz śliwki. Gulasz gotuj na wolnym ogniu około 30 minut, aż sos zgęstnieje i mięso stanie się miękkie. Na koniec dopraw do smaku.

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