



przepisy.pl

Gulasz drobiowy z pieczarkami



 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- pieczarki - 25 dekagramów
- papryka marynowana - 5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- oliwa - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- śmietana 12% - 3 łyżki
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Udka kurczaka gotujemy w garnku z wodą z dodatkiem bulionetki drobiowej Knorr .Gotujemy do miękkości ,następnie obieramy mięso od kości .Bulion zostawiamy
2. Pieczarki kroimy w plasterki ,cebule siekamy ,por kroimy w plasterki wszystko podsmażamy na oleju ok 1 łyżce. Gdy pieczarki będą podsmażone dodajemy poskubane mięso i smażymy .Doprawiamy Przyprawa do mięs Knorr i pieprzem .Podlewamy 1/2 szklanki bulionu z gotowania udek ,dusimy .dodajemy pokrojoną w paseczki paprykę i korniszony posiekane.Dolewamy bulionu .
3. Dodajemy rozrobiony w wodzie sos do pieczenia Knorr .Mieszamy gotujemy . Zaciągamy śmietaną wymieszaną z mąką .Doprawiamy sola ,pieprzem do smaku .

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