



przepisy.pl

Gulasz drobiowy z pieczarkami i pietruszką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka bez kości - 4 sztuki
- pieczarki - 300 gramów
- Fix Rurki z kurczakiem w sosie pieczarkowym Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- olej do smażenia - 50 mililitrów
- śmietanka - 200 mililitrów
- ziemniaki - 2 sztuki
- woda - 600 mililitrów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso i ziemniaki pokrój w dużą kostkę. Cebulę w drobną kostkę, a pieczarki na pół.
2. W szerokim rondlu podsmaż najpierw mięso, następnie cebulę i pieczarki.
3. Wlej wodę, dodaj ziemniaki i duś powoli około 15 minut.
4. Fix Knorr wymieszaj ze śmietanką i wlej do gulaszu. Duś kolejne 10 minut i podawaj posypane świeżą natką pietruszki. Zamiast wody możesz do potrawy użyć domowego bulionu mięsnego lub warzywnego.

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