



Gulasz drobiowy

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 8 sztuk
- Fix Gulasz z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 2 sztuki
- kielbasa - 150 gramów
- marchew - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- papryka - 1 łyżka
- bulion - 700 mililitrów
- Kminek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- mąka - 1 łyżka
- olej - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki, marchewkę, selera, cebulę oraz ziemniaki pokrój w kostkę o boku około 1,5 centymetra.
2. Mięso dokładnie umyj i osusz. Następnie lekko oprósz mąką i smaż w szerokim rondlu lub patelni.
3. Jak mięso nabierze rumianych kolorów dodaj marchewkę, selera i cebulę.
4. Po chwili smażenia dodaj przyprawy i poczekaj, aż lekko się podsmażą. Dzięki temu ich aromat będzie bardziej wyrazisty.
5. Fix Knorr wymieszaj z 700 mililitrami bulionu i wlej całość do pozostałych składników.
6. Teraz dodaj paprykę, kielbasę pokrojoną w plastry oraz ziemniaki. Całość duś, mieszając od czasu do czasu, aż mięso i ziemniaki zmiękną, a gulasz zgęstnieje. Podawaj samodzielnie lub z pieczywem.

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