



przepisy.pl

Gulasz góralski z kiszoną kapustą



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- baranina lub wieprzowina - 800 gramów
- Bulion na wędzonym boczku Knorr** - 1 sztuka
- kiszoną kapustą - 300 gramów
- wędzona słonina lub boczek - 200 gramów
- cebula - 1.5 sztuk
- mąka - 2 łyżki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę, kapustę przepłucz pod bieżącą wodą, a następnie posiekaj.
2. Słoninę pokrój w drobną kostkę, przesmaż w garnku aż wytopi się tłuszcz. Na gorącym tłuszczu przesmaż pokrojone w kostkę cebule a następnie przesmaż mięso oprószone mąką oraz słodką papryką. Całość smażyć chwilę.
3. Dodaj koncentrat pomidorowy, a następnie kapustę. Całość zalej 500 ml zimnej wody. Dodaj liście laurowe, ziarna ziela i czarnego pieprzu oraz żeby danie miało pełen smak Bulion na wędzonym boczku Knorr. Całość duś na wolnym ogniu około 40 minut aż sos zgęstnieje, a mięso stanie się miękkie. Podawaj z posypaną natką pietruszki.

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