



przepisy.pl

Gulasz Gumbo z kurczakiem i krewetkami



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- podudzia z kurczaka bez kości - 300 gramów
- krewetki - 100 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- bulion warzywny - 500 mililitrów
- kiełbasa zwyczajna - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- mały seler - 1 sztuka
- pomidory krojone z puszkki - 400 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- świeży tymianek - 2 sztuki
- sos Worcester do smaku - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę, krewetki obierz i umyj. Kiełbasę pokrój w krążki, selera oraz cebulę w kostkę. Zioła posiekaj.
2. W garnku rozgrzej oliwę, przesmaż cebulę, dodaj kurczaka i kiełbasę. Smaż chwilę razem.
3. Dodaj następnie krewetki, selera oraz przyprawy: liście, ziele, pieprz oraz chilli. Do garnka wlej pomidory i duś razem 2-3 minuty.
4. Następnie wlej bulion i dodaj Gulasz Knorr. Dokładnie wymieszaj, zmniejsz ogień i gotuj 15-20 minut.
5. Na koniec dodaj pokrojoną natkę, listki tymianku oraz sos Worcester. Gotowy gulasz podawaj z pełnoziarnistym pieczywem.

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