



przepisy.pl

Gulasz jagnięcy z cukinią



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- jagnięcina (karkówka lub łopatka) - 1 kilogram
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 3 łyżki
- cukinia - 500 gramów
- cebula - 500 gramów
- bulion mięsny - 500 mililitrów
- wytrawne czerwone wino - 2 szklanki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- pieprz
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i osusz mięso, pokrój je w równej wielkości kostkę, a następnie posyp Przyprawą do gyrosa Knorr.
2. Umyj cebule i cukinie, po czym pokrój je w krążki.
3. Rozgrzej olej w rondlu, włóż jagnięcinę i przesmaż ze wszystkich stron.
4. Zalej mięso winem i bulionem, dodaj listki laurowe i oprósź pieprzem. Duś przez godzinę na małym ogniu pod przykryciem.
5. Podsmaż cukinię z cebulą na patelni i dodaj do gulaszu. Gotuj jeszcze przez 15 minut, po czym podawaj gulasz z kuskusem lub inną kaszą.

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