



przepisy.pl

Gulasz myśliwski pod pierzyną



 90 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe - 700 gramów
- bulion wołowy - 1 litr
- Menu ze smakiem Sos myśliwski Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 2 sztuki
- boczek wędzony - 100 gramów
- kiełbasa zwyczajna - 100 gramów
- prawdziwki - 5 sztuk
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- suszone śliwki - 5 sztuk
- owoce jałowca - 3 sztuki
- jajka - 1 sztuka
- mąka - 3 łyżki
- czerwone wino - 150 mililitrów
- olej - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grubą kostkę, oprósz mąką i obsmaż na złoty kolor.
2. Boczek, kiełbasę, cebulę oraz grzyby pokrój w podobnej wielkości kostkę jak mięso i przesmaż na mocno rozgrzanej patelni, dodając chwilę później koncentrat pomidorowy.
3. Mięso przełóż do garnka, dodaj pozostałe przesmażone składniki. Całość zalej winem i dodaj rozgniecione owoce jałowca oraz śliwki. Gotuj 5 minut.
4. Do garnka wlej bulion i duś do momentu, gdy mięso będzie miękkie.
5. Gotowy gulasz wyjmij z garnka łyżką cedzakową i przełóż do naczynia żaroodpornego.
6. 300 ml wywaru z duszenia mięsa wystudź, a następnie rozmieszaj z zawartością opakowania Knorr. Sos zagotuj.
7. Gotowy sos wlej do naczynia z mięsem. Całość przykryj płatem ciasta i posmaruj rozkłóconym jajkiem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika i zapiekaj 15-20 minut. Gotowe danie podawaj z kaszą.

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