



Gulasz myśliwski z cukinią

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- karkówka wieprzowa - 600 gramów
- Sos myśliwski Knorr** - 2 opakowania
- cukinia - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- boczek wędzony - 100 gramów
- grzyby świeże lub mrożone - 100 gramów
- mąka - 2 łyżki
- czerwone wino - 150 mililitrów
- oliwa - 50 mililitrów
- woda - 1 litr
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 ziarna

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grubą kostkę i przesmaż w garnku na rozgrzanej oliwie. Następnie wyjmij cedzakową łyżką.
2. W tym samym garnku przesmaż pokrojony w kostkę boczek, cebulę oraz grzyby. Dodaj mięso.
3. Całość oprószyć mąką. Dodaj liść laurowy, ziele angielskie oraz pieprz i wymieszaj. Zalej czerwonym winem i zagotuj.
4. Zawartość opakowań Knorr wymieszaj z 1 litrem zimnej wody i wlej do garnka z mięsem. Doprowadź do wrzenia, następnie zmniejsz ogień i duś do momentu, gdy mięso będzie miękkie.
5. Cukinię pokrój w mniejsze kawałki, przesmaż na rozgrzanej oliwie i dopraw do smaku. Gotowy gulasz podawaj z kawałkami cukinii oraz ziemniaczanym purée, kaszą lub kopytkami.

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