



Gulasz myśliwski

przepisy.pl



 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- Wieprzowina bez kości (np. łopatka) - 1 kilogram
- olej - 4 łyżki
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- cebula - 2 sztuki
- pieczarki - 200 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- rosół - 0.5 litrów
- ogórek kwaszony - 10 dekagramów
- Rozgniecione ziarno jałowca - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Oplukane mięso pokrój w kawałki, posyp mąką. Cebule i czosnek pokrój w drobną kostkę, pieczarki w cząstki.
2. Rozgrzej tłuszcz w rondlu i obsmaż kawałki mięsa, następnie dodaj cebulę, czosnek i pieczarki. Smaż, aż wszystko będzie rumiane.
3. Obsmażone mięso zalej rosółem i duś pod przykryciem około 20 minut.
4. Fix Knorr wymieszaj z niewielką ilością wody i dodaj do gulaszu.
5. Gdy mięso będzie miękkie dodaj koncentrat, ogórki pokrojone w kostkę i ziarno jałowca. Duś, aż smaki się połączą i sos zgęstnieje. Doskonale smakuje z kaszą.

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