



przepisy.pl

Gulasz po węgiersku na winie



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe łopatka - 500 gramów
- Rosół wołowy Knorr** - 3 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- papryka czerwona - 2 sztuki
- ziemniaki średniej wielkości - 3 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- czerwone wino - 200 mililitrów
- woda - 300 mililitrów
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę, przesmaż na patelni dodaj wina i odparuj.
2. Cebulę i czosnek posiekaj, podsmaż i dodaj do mięsa podlewając wodą i doprawiając kostkami Knorr, gotuj na małym ogniu 20 min.
3. Paprykę oczyść i pokrój w kostkę. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę.
4. Do mięsa dodaj paprykę, ziemniaki, kminek i tymianek. Dopraw do smaku solą i pieprzem, duś, aż mięso będzie miękkie ok 40 min.
5. Podawaj z pieczywem ciemnym.

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