



Gulasz warzywny

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 3 sztuki
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 1 sztuka
- marchewka - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- korniszony - 5 sztuk
- olej - 2 łyżki
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa pokrój w kostkę o boku 1,5 cm. Czosnek posiekaj.
2. Zaczynij smażyć czosnek, potem cebulę i w końcu wszystkie warzywa. Smaż, aż zrobią się lekko rumiane.
3. Wlej 300 ml wody, dodaj Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz i wymieszaj.
4. Gotuj wszystko około 15 minut, aż sos zgęstnieje i warzywa będą miękkie. Pod koniec dodaj pokrojony ogórek. Jeśli wolisz potrawy mięsne, możesz do gulaszu dodać np. kiełbasę.

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