



przepisy.pl

Gulasz warzywny z fasolą

 45 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- czerwona fasola puszka - 1 sztuka
- Sos do Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 sztuka
- pieczarki - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ziemniaki - 3 sztuki
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- papryka - 1 łyżeczka
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Fasolę odcedź z zalewy. Cebule i czosnek posiekaj, papryki i ziemniaki pokrój w drobną kostkę, pieczarki pokrój w plastry.
2. Olej rozgrzej, zasklij cebulę i dodaj czosnek. Dodaj po kilku minutach pieczarki i paprykę, podsmaż na dużym ogniu. Ciągłe mieszaj.
3. Dodaj ziemniaki. dopraw ziołami prowansalskimi i papryką. duś ok 15 min.
4. zalej Sosem w słoiku Spaghetti Bolognese Knorr.
5. dodaj opłukaną czerwoną fasolę, zagotuj i podawaj.

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