



przepisy.pl

## Gulasz węgierski z czarnym pieprzem



### Składniki:

- udziec wołowy - 400 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- fasolka szparagowa zielona - 200 gramów
- woda - 0.5 litrów
- cebula - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Kminek z Polski Knorr** - 1 szczypta

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę, posyp pieprzem i kminkiem. Obsmaż na mocno rozgrzanym oleju.
2. Dodaj cebule pokrojone w kostkę i przesmaż. Wlej 0,5 l ciepłej wody.
3. Do gulaszu dodaj Fix Gulasz Knorr i dokładnie wymieszaj. Całość zagotuj, zmniejsz ogień i duś do momentu, gdy mięso będzie miękkie. Dodaj fasolkę i duś jeszcze 15 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)