



przepisy.pl

# Gulasz węgierski z ziemniakami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mięso wołowe - 600 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- papryka czerwona - 2 sztuki
- papryka zielona - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- ziemniaki - 4 sztuki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 2 łyżki
- majeranek suszony - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz i pokrój w kostkę 2x2 cm. Cebulę oraz papryki również pokrój w kostkę jednakowej wielkości.
2. W garnku rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
3. Mięso włóż na rozgrzany tłuszcz, dodaj koncentrat, paprykę w proszku oraz majeranek. Smaż na mocnym ogniu przez 3 minuty mieszając co chwilę.
4. Następnie dodaj cebulę oraz połowę pokrojonej papryki, ziele i liść laurowy. Smaż chwilę razem, następnie wlej 600 ml wody lub bulionu i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj do momentu, gdy mięso będzie miękkie.
5. Na 10 minut przed końcem gotowania dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki oraz pozostałą paprykę. Gulasz dopraw do smaku solą i pieprzem. Podawaj z pieczywem.

---

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)