



przepisy.pl

Gulasz węgierski z ziołami

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe gulaszowe - 500 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- papryka mix - 3 sztuki
- cebula czerwona - 150 gramów
- pomidory pelati - 1 opakowanie
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- tymianek - 2 sztuki
- oregano - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- świeży rozmaryn - 2 sztuki
- woda - 300 mililitrów
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Przesmaż mięso, dodaj pomidory pelati i posiekane zioła, duś 10 min. Podlej wodą i duś kolejne 10 min.
2. Warzywa oczyść i umyj, paprykę i cebulę pokrój w grubą kostkę, czosnek posiekaj.
3. Przesmaż warzywa zaczynając od cebuli, dodaj do gulaszu razem z Fixem Knorr i obranymi i pokrojonymi w kostkę pomidorami. Duś do zmięknięcia mięsa ok 40 min.
4. Podawaj na ciepłym talerzu.

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