



przepisy.pl

Gulasz wieprzowy do placków ziemniaczanych

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- łopatką wieprzowa - 800 gramów
- Naturalnie smaczne Chłopski Garnek Knorr** - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak**
- ziemniaki - 4 sztuki
- śmietana - 200 mililitrów
- papryka - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- kminek - 1 szczypta
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- pieprz do smaku
- papryka ostra

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

Sposób przygotowania:

1. Łopatkę pokrój w kostkę. cebulę i czosnek posiekaj.
2. Cebulę i czosnek zeszklij na tłuszczu, dodaj mięso i przesmaż.
3. Dodaj pokrojone w cienkie paski papryki i smaź 3 minuty. Całość dopraw mieloną papryką, pieprzem i kminkiem. Przełóż do rondla.
4. Fix Naturalnie smaczne Chłopski Garnek Knorr połącz ze śmietaną i 150 ml wody.
5. Mięso zalej fixem i duś do miękkości. Gdy mięso będzie już miękkie dodaj pokrojone w większą kostkę ziemniaki. Gotuj na małym ogniu 10 minut. Gulasz oprósz posiekaną natką pietruszki. Podawaj z plackami ziemniaczanymi, ewentualnie z chlebem.

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