



przepisy.pl

## Gulasz wieprzowy pikantny



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- łopátka wieprzowa bez kości - 600 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryczka chili - 2 sztuki
- pieczarki - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- groszek mrożony - 0.5 opakowań
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- olej - 4 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w dużą kostkę i smaż w garnku lub rondlu z olejem, aż będzie lekko złociste.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę i razem z posiekaną ostrą papryczką, dodaj do mięsa. Smaż kolejne 3 minuty.
3. Kiedy cebula zmięknie, wlej wodę lub bulion tak, aby zakrył mięso. Dodaj Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz, wymieszaj i duś około 10 minut.
4. Pokrój pieczarki w cząstki, a paprykę w mniejsze kawałki. Dodaj do gulaszu i całość duś, aż wszystkie składniki zmiękną.
5. Na końcu dodaj groszek, paprykę mieloną oraz imbir. Gotuj jeszcze 5 minut. Jeśli nie lubisz pikantnych potraw, możesz przygotować gulasz bez papryczki chili.

---

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)