



przepisy.pl

## Gulasz wieprzowy po myśliwsku



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso wieprzowe - 500 gramów
- kiełbasa wędzona - 100 gramów
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- ogórki kiszane - 2 sztuki
- suszone grzyby - 30 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o boku ok. 2 cm na 2 cm. Oprósź przyprawą do mięsa Knorr oraz mąką.
2. Mięso zrumień w garnku. Dodaj pokrojoną w kostkę cebulę, posiekany czosnek oraz pokrojoną w pół plastry kiełbasę. Całość smaź 3 minuty.
3. Dodaj koncentrat pomidorowy, pokrojone w kostkę ogórki oraz wcześniej namoczone grzyby. Całość zalej 700 ml wody i zagotuj.
4. Następnie dodaj ziele angielskie, liść laurowy, ziarenka czarnego pieprzu oraz Sos do pieczenia ciemny Knorr, który podkreśli bogaty smak potrawy. Zmniejsz ogień i gotuj 30 minut. Gotowe danie podawaj z kaszą.

---

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)