





przepisy.pl

Gulasz wieprzowy po myśliwsku



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- wieprzowina pokrojona w kostkę - 500 gramów
- tłusty boczek pokrojony w kostkę - 250 gramów
- Menu ze smakiem Sos myśliwski Knorr** - 1 sztuka
- pieczarki - 400 gramów
- ziarno jałowca - 2 sztuki
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- olej słonecznikowy - 2 łyżki
- woda - 0.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć pieczarki i pokroić je w plasterki.
2. Wytop boczeczek na gorącym oleju (na średnim ogniu), dodaj pieczarki, podsmaż je, po czym wyjmij. W pozostałym tłuszczu podsmaż mięso.
3. Dolej 0,5 litra (500 mililitrów) ciepłej wody i zagotuj. Dodaj przyprawy i wsyp zawartość torebki Fix Knorr, następnie dokładnie wymieszaj.
4. Duś mięso na wolnym ogniu pod przykryciem przez 1,5 godziny. Dodaj do gotowego gulaszu pieczarki i skwarki - całość podgrzej. Dopraw do smaku, jeśli uznasz, że jest to konieczne.
5. Posyp natką pietruszki i podawaj.

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