



przepisy.pl

Gulasz wieprzowy podstawowy



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wieprzowe - 600 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- woda - 1 litr
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- śmietana - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, pokrój w kostkę 2x2cm, w garnku rozgrzej mocno olej i podsmaż mięso.
2. Dodaj pokrojoną w grubą kostkę cebulę, liść laurowy, ziele angielskie oraz papryki w proszku
3. Wymieszaj Fix gulasz Knorr z wodą i dodaj do mięsa, duś całość ok. 1 godziny.
4. Jak mięso zmięknie dodaj śmietanę i majeranek Gotuj jeszcze ok. 5 minut. Podawaj z gotowanymi ziemniakami i ogórkiem kiszonym.

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