



przepisy.pl

Gulasz wieprzowy z boczkiem

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szynka wieprzowa - 500 gramów
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 2 opakowania
- cebula czerwona - 2 sztuki
- olej - 3 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- woda - 1 litr
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Umyte mięso pokrój w kostkę, oprósz lekko w mące i obsmaż w garnku na rumiany kolor.
2. Dodaj do mięsa wszystkie przyprawy i pozwól aby również chwilę się podsmażyły.
3. Boczek pokrój w kostkę i zrumień na patelni, cebulę pokrój w piórka, czosnek posiekaj lub przeciśnij przez praskę, po czym dodaj do boczku i zeszklij. Całość wrzuć do garnka z mięsem.
4. Fix Stroganoff Knorr wymieszaj z wodą i wlej do garnka. Mieszaj do momentu wrzenia i gotuj na małym ogniu ok. 1 godziny.

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