



przepisy.pl

Gulasz wieprzowy z grzybami

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości - 600 gramów
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 łyżeczka
- Sos pieczarkowy ze śmietanką Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 300 gramów
- cebula - 2 sztuki
- śmietana 36% - 50 ml
- mąka pszenna - 2 łyżki
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie - 1 łyżeczka
- olej - 30 unit
- majeranek suszony - 2 unit

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz, pokrój w grubą kostkę. Natrzyj przyprawą Knorr, następnie oprósz mąką.
2. Pieczarki pokrój w cząstki (ósemki), cebulę w piórka. Przesmaż razem na rozgrzanej oliwie, oprósz majerankiem i przełóż do miseczki.
3. Na tym samym, rozgrzanym tłuszczu przesmaż mięso, dodaj pieczarki z cebulą, liść i ziele. Zalej dwoma szklankami wody i zagotuj. Duś ok. 45-60 minut.
4. Sos pieczarkowy Knorr wymieszaj ze 100 ml zimnej wody. Pod koniec duszenia gulaszu wlej sos i wymieszaj dokładnie. Duś jeszcze kilka minut, na koniec dodaj śmietanę i wymieszaj. Podawaj z kaszą gryczaną.

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