



przepisy.pl

Gulasz wieprzowy z majerankiem i śmietaną



Składniki:

- mięso wieprzowe z łopatki lub karkówki - 500 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- cebula średnia - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- woda - 500 mililitrów

 45 minut  4 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę i obsmaż w garnku na rozgrzanej Rame smaż jak szef kuchni. Gdy się zarumieni, dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i paprykę. Smaż chwilę.
2. Fix Knorr wymieszaj z 500 ml zimnej wody i wlej do garnka.
3. Gulasz gotuj pod przykryciem na wolnym ogniu około 30-40 minut, aż sos nieco zgęstnieje, a mięso stanie się miękkie. Na koniec zapraw gulasz śmietaną. Gulasz będzie miał bardziej intensywny aromat, jeśli dodasz do niego odrobinę majeranku.

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