



przepisy.pl

## Gulasz wołowy z kaszą gryczaną



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso wołowe gulaszowe - 500 gramów
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Rosół wołowy Knorr** - 3 sztuki
- Zioła prowansalskie Knorr** - 1 łyżka
- cebula biała - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- woda - 1.5 litrów
- seler naciowy - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- Zasmażka błyskawiczna ciemna Knorr** - 3 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- pieprz do smaku - 1 szczypta
- Oregano z Turcji Knorr** - 5 gramów
- kasza gryczana w torebce - 2 sztuki
- olej do smażenia

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę, posyp rozkruszoną połówką kostki Knorr. W garnku usmaż wołowinę na oleju na kolor brązowy, dolej 0,5 litra wody i duś do miękkości.
2. Seler naciowy pokrój w plastry, a cebulę w piórka. Podsmaż wszystko na patelni, dodając zioła i paprykę.
3. Do mięsa dodaj warzywa i kostki Knorr oraz koncentrat pomidorowy. Zagotuj.
4. Dodaj zasmażkę Knorr, dopraw do smaku pieprzem i zagotuj.
5. Kaszę gryczaną ugotuj według uznania.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)