



przepisy.pl

## Gulasz wołowy z kluskami na parze



### Składniki:

- wołowina bez kości - 1 kilogram
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 1 łyżka
- kremówka 36% - 5 łyżek
- sól - 4 szczypty
- pieprz - 4 szczypty
- ziarna kolendry - 1 łyżeczka
- olej roślinny - 4 łyżki
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 sztuka

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w kostkę i obsmażamy na oleju około 5-7 minut co jakiś czas mieszając.
2. Do mięsa dodajemy startą na grubych oczkach tarki marchewkę, pietruszkę i selera, przeciśnięty czosnek i kolendrę.
3. Mięso zalewamy 2 szklankami wody i gotujemy godzinę. Po godzinie dodajemy przygotowany zgodnie z zalecaniami Fix i gotujemy kolejną godzinę.
4. Kiedy mięso jest już miękkie dodajemy kremówkę oraz przecier pomidorowy i gotujemy nie dłużej niż 5 minut. Solimy i pieprzymy do smaku.
5. Na talerzu podajemy pokrojone w plastry kluski i polewamy je gulaszem. Na gulasz dajemy łyżkę śmietany i posypujemy natką.

---

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)