



przepisy.pl

Gulasz wołowy z papryką i pieczarkami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina - 600 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 3 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- woda - 500 mililitrów
- cebula - 3 sztuki
- pieczarki - 6 sztuk
- olej - 20 mililitrów
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- mąka - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz i pokrój w kostkę. Oprósz mąką oraz papryką i smaż na rozgrzanej patelni na złoto.
2. Cebulę pokrój w półkrażki i dodaj do mięsa. Smaż chwilę.
3. Wlej 500 ml wody, dodaj liść laurowy i kostkę Knorr.
4. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Dodaj do mięsa i duś całość, aż wszystko będzie miękkie.
5. Na końcu dodaj paprykę pokrojoną w kawałki i pieczarki w cząstki. Duś jeszcze chwilę, aż gulasz zgęstnieje. Gulasz doskonale smakuje również następnego dnia, dlatego możesz taki obiad przygotować od razu na dwa dni.

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