



przepisy.pl

Gulasz wołowy z pęczakiem



Składniki:

- wołowina - 400 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- pęczak - 200 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki



90 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę, papryki oraz cebulę pokrój w dużą kostkę.
2. W garnku rozgrzej olej, przesmaż mięso, a następnie dodaj warzywa. Wszystko smaź chwilę razem.
3. Do garnka wlej 600 ml wody, zagotuj. Następnie wsyp Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz, zmniejsz ogień i gotuj do momentu, gdy mięso będzie miękkie.
4. Na 25 minut przed końcem do garnka z mięsem wsyp pęczak. Wymieszaj i gotuj na wolnym ogniu. Gotowe danie podawaj z ogórkiem konserwowym.

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