



Gulasz z białym winem

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka bez kości - 500 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- białe wino - 200 mililitrów
- mrożona marchewka z groszkiem - 1 szklanka
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 200 mililitrów
- olej - 2 łyżki
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w piórka. Kurczaka w kostkę o boku 1,5 cm.
2. Smaż mięso, aż będzie rumiane. Dodaj cebulę.
3. Wlej wino i poczekaj chwilę, aż alkohol wyparuje.
4. Wlej 200 ml wody oraz śmietanę i dodaj Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz.
5. Dodaj marchewkę z groszkiem. Gulasz duś około 15 minut, aż zgęstnieje i mięso będzie miękkie. Danie możesz doprawić świeżo posiekaną natką pietruszki.

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