



Gulasz z cielęciny

przepisy.pl



Składniki:

- cielęcina na gulasz - 50 dekagramów
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr** - 1 opakowanie
- suszone grzyby - 4 dekagramy
- posiekana natka pietruszki
- woda - 1 szklanka

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Oplucz grzyby, namocz w ciepłej wodzie i pokrój w paski. Cebulę pokrój w kostkę.
2. Podsmaż mięso, dodaj cebulę i smaż wszystko przez kilka minut.
3. Następnie zalej szklanką wody, dodaj grzyby wraz z wodą, w której się moczyły. Duś na małym ogniu do momentu, kiedy mięso będzie miękkie.
4. Przygotuj Sos borowikowy Knorr według przepisu na opakowaniu i zalej nim mięso. Gotuj całość około 10 minut.

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