



przepisy.pl

## Gulasz z czerwonym winem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- wołowina udziec - 400 gramów
- boczek - 150 gramów
- fasola biała Jaś - 200 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- cebula szalotka - 5 sztuk
- ząbki czosku - 4 sztuki
- butelka czerwonego wina - 1 opakowanie
- woda - 350 mililitrów
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 szczypta
- marchewka baby - 120 gramów
- olej do smażenia

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

### Sposób przygotowania:

1. Wołowinę pokrój w dużą kostkę o boku 2 cm. Boczek pokrój na mniejszą kostkę. W międzyczasie wstaw wcześniej namoczoną fasolę do gotowania.
2. Na patelni rozgrzej olej i zacznij smażyć mięso.
3. Gdy zrobi się rumiane, dodaj cebulę, czosnek i marchewkę.
4. Całość smaż jeszcze przez kilka minut i następnie wlej wino. Gotuj, aż wino w połowie odparuje.
5. Gdy wino odparuje, wlej wodę i dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr.
6. Na końcu dodaj ugotowaną i odcedzoną fasolę. Gulasz duś powoli, aż mięso i pozostałe składniki będą miękkie.

---

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)