



przepisy.pl

## Gulasz z domową kiszoną kapustą



 90 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- łopatka bez kości - 500 gramów
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- papryka chili - 1 sztuka
- kapusta kiszona domowa - 300 gramów
- pieprz do smaku - 1 sztuka
- węgierska pasta paprykowa ostra - 1 łyżka
- kwaśna śmietana 18% - 1 łyżka
- podgardle - 100 gramów
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokroić w kostkę. Cebule, chilli i czosnek drobno. Do szybkowara wlać oliwę , dodać mięso i obsmażyć mięso je, następnie dodać cebule, chilli i czosnek, zeszklić. Dodać listek laurowy, ziele angielskie, paprykę w proszku, do smaku pieprz, d przyprawę delikat knorr, podduścić chwilę razem.
2. Esencję Knorr zalać 400 ml gorącej wody, wymieszać. Wlać do garnka z mięsem. Dodać pastę węgierską. Zakryć szybkowar i gotować ok 40 min.
3. w miedzy czasie podgardle pokroić w kostkę i wytopić na skwarki.
4. Szybkowar wyłączyć , gdy odpuści otworzyć. Do garnka dodać kapustę kiszoną, skwarki z podgarla, uzupełnić wodą jeśli sosu jest mało, przykryć i dusić razem jakieś 20 minut.
5. Na koniec dodać śmietanę, wymieszać. podawać z chlebem.

---

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)