



przepisy.pl

Gulasz z dyni



Składniki:

- mała dynia - 1 sztuka
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- kwaśna śmietana 18% lub gęsty jogurt typu greckiego - 100 mililitrów
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- oliwa - 1 łyżka

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Obierz dynię ze skóry. Usuń pestki i pokrój miąższ dyni w kostkę, ok. 2 cm. Drobnio pokrój cebulę. Przesmaż cebulę na oliwie do momentu gdy będzie zmieniać kolor.
2. Dodaj dynię i smaż dalej, mieszając przez 5 minut. Dodaj 400 ml wody i zawartość opakowania Knorr Naturalnie smaczne. Doprowadź całość do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj gulasz przez 10-15 minut do momentu gdy dynia będzie miękka.
3. Podawaj gulasz dyniowy ze śmietaną i posiekaną świeżą pietruszką.

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