



# Gulasz z dziczyzny

przepisy.pl



## Składniki:

- dziczyzna np. sarnina - 1 kilogram
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- mąka - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- świeży rozmaryn - 2 łyżki
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- oliwa - 1 łyżka

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



90 minut



4 osoby



Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Pokrój mięso w kostkę i oprósź dokładnie mąką. Drobno posiekaj cebulę i rozmaryn. Przesmaż cebulę na oliwie do momentu gdy zacznie nabierać koloru. Dodaj mięso i smaż dalej aż będzie rumiane ze wszystkich stron.
2. Dodaj zawartość opakowania Knorr Naturalnie smaczne, 750 ml wody, koncentrat pomidorowy i rozmaryn.
3. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj na małym ogniu przez ok. 2 godzin lub do momentu gdy mięso będzie miękkie. Podawaj z knedlami ziemniaczanymi lub puree z ziemniaków.

---

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)