



przepisy.pl

## Gulasz z dzika z białą kielbasą i jajkiem



 90 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- mięso z dzika - 1 kilogram
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 3 łyżki
- biała kielbasa - 3 sztuki
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- jajka - 4 sztuki
- grzyby suszone - 5 sztuk
- cebula biała - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- czerwone wino - 150 mililitrów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- oliwa - 40 mililitrów
- mąka - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- gałązki świeżego rozmarynu
- woda w miarę potrzeb

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i pokrój w grubą kostkę (3x3 centymetry). Przełóż do miski i wymieszaj dokładnie z przyprawą Knorr i łyżką oliwy. Jajka ugotuj na twardo, obierz.
2. Suszone grzyby namocz w szklance gorącej wody. Następnie pokrój w cienkie paski – wodę z moczenia pozostaw. Cebule pokrój w grubą kostkę, marchew w półplastry.
3. W dużym garnku rozgrzej oliwę, obsmaż mięso, cebulę oraz marchew wraz z koncentratem pomidorowym. Dodaj liść i ziele. Następnie oprósz mąką, wymieszaj i zalej winem – odparuj.
4. Po tej czynności dolej litr wody, dodaj wywar z moczenia grzybów, grzyby i zagotuj. Następnie wkrusz kostkę Bulionu grzybowego Knorr.
5. Dodaj pokrojoną w krążki kielbasę, zmniejsz ogień i duś około 40-50 minut- do momentu, aż mięso będzie miękkie.
6. Jajka pokrój w grubą kostkę i dodaj do gulaszu przed samym podaniem. Podawaj z kaszą, udekoruj rozmarynem.

---

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)