



przepisy.pl

Gulasz z fasolką szparagową

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe - 500 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- fasolka szparagowa zielona - 500 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- pomidory - 200 gramów
- woda - 500 mililitrów
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon i pokrój w kostkę, przesmaż na patelni dodając posiekaną cebulę.
2. Gdy cebula się już zeszkli zalej wszystko wodą i dodaj Knorr Fix. Gotuj 30 min.
3. Papryki oczyść, pokrój w kostkę, ziemniaki obierz i pokrój w plastry. Pieczarki podziel na ćwiartki, pomidory obierz ze skóry i pokrój na cząstki.
4. Do mięsa dodaj ziemniaki, pokrojoną fasolkę, gotuj 5 min. i dodaj resztę składników, gotuj dalej do zmięknięcia mięsa.
5. Podawaj z lampką wina.

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