



# Gulasz z jagnięciny

przepisy.pl



90 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- łopatką jagnięcą - 500 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- boczeczek - 200 gramów
- woda - 400 mililitrów
- fasolka z pomidorami z puszki - 1 opakowanie
- sherry - 30 mililitrów
- olej do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso i boczeczek pokrój w kostkę o boku 2 cm. Podobnie cebulę.
2. W szerokim rondlu rozgrzej mocno olej i podsmaż mięso, następnie dodaj boczeczek i cebulę.
3. Gdy składniki będą rumiane, wlej wodę i dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr. Często mieszając, duś mięso przez 60 minut.
4. Pod koniec, gdy mięso będzie miękkie, dodaj fasolkę i wszystko ponownie zagotuj. Gulasz dopraw odrobiną sherry i podawaj.

---

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)