



przepisy.pl

Gulasz z karkówki z suszoną morelą



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- karkówka - 500 gramów
- cebula - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna
- Menu ze smakiem Sos myśliwski Knorr** - 2 opakowania
- suszone morele - 80 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- białe wino - 50 mililitrów
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o boku ok. 2 cm. Zamarynuj w oleju i przyprawach. Odstaw na 30 minut.
2. Karkówkę smaż na dobrze rozgrzanej patelni lub w rondlu.
3. Po chwili smażenia dodaj pokrojoną w kostkę cebulę.
4. Gdy składniki będą rumiane wlej na patelnię białe wino. Poczekaż aż odparuje.
5. Wymieszaj sos Knorr z 300 ml wody.
6. Na patelnię wlej 700 ml wody, dodaj liść laurowy, ziele angielskie oraz suszone morele. Dodaj także sos Knorr i całość duś około 20 minut. Gulasz podawaj z posiekaną natką pietruszki i np.: kaszą.

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