



przepisy.pl

## Gulasz z kiełbasek



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- cienkie kiełbaski - 8 sztuk
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 500 mililitrów
- boczek wędzony - 8 plastrów
- włoszczyzna - 1 pęczek
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 opakowanie
- fasola biała konserwowa - 1 opakowanie
- natka pietruszki do dekoracji

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

### Sposób przygotowania:

1. Kiełbasę pokrój w plasterki, a boczek w kostkę. Całość usmaż na dużej patelni bez dodatku tłuszczu.
2. Całą włoszczyznę dokładnie umyj, obierz i pokrój w kostkę. Cebulę i czosnek posiekaj.
3. Dodaj wszystkie warzywa do kiełbasy i boczku. Całość smaź około 10 minut, mieszając od czasu do czasu.
4. Zalej gulasz 500 ml wody i dodaj Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz. Dokładnie wymieszaj.
5. Na koniec dodaj koncentrat pomidorowy oraz odcedzoną fasolkę. Duś jeszcze około 15 minut. Udekoruj natką pietruszki. Taki gulasz podawaj z kromką chleba lub bułką.

---

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)