



Gulasz z kozakami

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szynka wieprzowa bez kości - 700 gramów
- cebula - 2 sztuki
- papryczka chili - 1 sztuka
- świeże grzyby (koźlarze, babki) - 500 gramów
- masło klarowane - 4 łyżki
- sól i pieprz do smaku - 6 szczypt
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 2 łyżki
- Bulion cielęcy Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz, pokrój w kostkę mniej więcej 2 x 2cm. Cebulę obierz, pokrój w drobną kostkę. Papryczkę bez pestek posiekaj jak najdrobniej. Grzyby dokładnie oczyść, pokrój w plasterki.
2. W rondlu rozgrzej bardzo mocno masło klarowane, obsmaż mięso ze wszystkich stron. Dodaj cebulę i chili, smaź kilka minut mieszając aż cebula się zeszkli. Wlej bulion rozpuszczony z 1/2 szkl. gorącej wody i duś 30 minut.
3. Następnie dodaj pokrojone grzyby, duś następne 30 minut mieszając czasami i pilnując żeby nic się nie przypaliło. Gdy mięso będzie miękkie dodaj sos w proszku, wymieszaj żeby nie było grudek. Całość dopraw do smaku przyprawą Delikat, ew. solą i pieprzem. Podawaj z makaronem.

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