



przepisy.pl

Gulasz z mięsem drobiowym i warzywami



 60 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- mała cukinia - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- ryż - 250 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Zeszklić na oleju. Dodać oplukane i pokrojone w kostkę mięso. Smażyć na małym ogniu do ścięcia się mięsa. Dodać umyte i pokrojone w plasterki pieczarki i cukinię. Smażyć kilka minut.
2. Zawartość opakowania Fix 2w1 Gulasz Knorr wymieszać z 500ml wrzącej wody i wlać na patelnię. Zagotować, po czym zmniejszyć ogień i dusić jeszcze ok. 30 minut.
3. W garnku zagotować wodę, rozpuścić Bulion na włoszczyźnie Knorr i wsypać ryż. Gotować do momentu miękkości ryżu.
4. Gotowy gulasz podawać z ryżem.

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