



Gulasz z ogórkiem

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wieprzowe, np. łopatka - 400 gramów
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 łyżka
- Menu ze smakiem Sos myśliwski Knorr** - 1 opakowanie
- mąka - 2 łyżki
- olej do smażenia - 5 łyżek
- kiełbasa - 100 gramów
- ogórki kwaszone - 2 sztuki
- woda - 500 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grubą kostkę, dopraw przyprawą Knorr, oprósź mąką. Kiełbasę pokrój w pół plastry, ogórka w paseczki.
2. Mięso obsmaż na oleju na złoty kolor, dodaj kiełbasę i ogórka. Sos Knorr wymieszaj z 500 ml wody i dodaj do całości.
3. Gulasz gotuj ok. 30 minut, aż sos zgęstnieje, a mięso stanie się miękkie. Gotowy gulasz podawaj z kaszą gryczaną.

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