



przepisy.pl

## Gulasz z szynki, w sosie cebulowym



foto. Iza Kulińska

### Składniki:

- szynka wieprzowa surowa - 1 kilogram
- cebula - 2 sztuki
- masło klarowane - 3 łyżki
- mąka pszenna - 1 łyżka
- pieprz ziołowy - 1 łyżeczka
- sos sojowy jasny - 100 mililitrów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 3 sztuki
- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka

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

60 minut 6 osób Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i osusz. Pokrój w niesużą kostkę. Cebule obierz i posiekaj bardzo drobno.
2. W rondlu rozgrzej bardzo mocno masło klarowane, obsmaż mięso aż się zrumieni. Dosyp cebulę, smaź razem kilka chwil aż ta zacznie się rumienić. Podlej całość 1 szkl. wody z rozpuszczoną bulionetką pieczeniową. Duś na małym ogniu ok. godziny.
3. Dodaj rozkruszone mini kostki cebulowe i pieprz ziołowy. Mąkę rozmieszaj z sosem sojowym, wlej do mięsa i dokładnie wymieszaj, duś aż mięso będzie zupełnie miękkie.
4. Podawaj z ziemniakami albo kluseczkami, ale świetnie smakuje po prostu ze świeżą bułką, którą można maczać w sosie.

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)