



# Gulasz z wołowiny

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- wołowe ogony - 1.7 kilogramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 100 gramów
- cebula - 2 sztuki
- marchew - 5 sztuk
- ziemniaki - 4 sztuki
- cukier brązowy - 4 łyżki
- czerwone wino - 60 mililitrów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- puree ziemniaczane do podania

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

## Sposób przygotowania:

1. Pokrój ogony wołowe w jednakowe kawałki, po czym panieruj je w mące.
2. Pokrój cebulę w drobną kostkę i smaż na rozgrzanej patelni z olejem, wraz z ogonami wołowymi, aż mięso będzie brązowe.
3. Następnie dodaj tyle wrzącej wody, aby pokryła mięso. Dodaj także wino, cukier brązowy i gotuj przez 3 godziny, aż mięso będzie bardzo delikatne.
4. Obierz, umyj i pokrój w jednakowe kawałki marchew i ziemniaki, po czym dodaj do mięsa. Gdy marchew będzie miękka, dodaj zawartość opakowania Fix Knorr, wymieszaj i zdejmij z ognia po kilku minutach.
5. Podawaj z puree ziemniaczanym. Przed podaniem posyp gulasz posiekaną pietruszką i świeżo mielonym pieprzem.

---

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)