



# Gulasz z żołądków

przepisy.pl



90 minut 4 osoby Łatwe

## Składniki:

- żołądki drobiowe - 500 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- cukinia - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 160 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Żołądki pokrój na mniejsze kawałki i zalej litrem zimnej wody. Dodaj przyprawy i gotuj na wolnym ogniu pod przykryciem około 1 godziny, aż zupełnie zmiękną.
2. Na patelni podsmaż na rozgrzanym tłuszczu cebulę, paprykę i cukinię pokrojone w półplastry. Dodaj je do mięsa. Do garnka wsyp również Knorr Naturalnie smaczne - Gulasz oraz dodaj puszkę pomidorów. Całość będzie mieć wtedy idealną konsystencję i wyrazisty smak.
3. Wszystko razem gotuj jeszcze około 10 minut. Gulasz podawaj posypany posiekaną natką pietruszki z purée ziemniaczanym lub kaszą.

---

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)