



przepisy.pl

Gulasz ziemniaczano-grzybowy



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki młode - 1 kilogram
- Rodzinny Fix Gulasz z warzywami Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 200 gramów
- świeże grzyby - 200 gramów
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- oliwa - 2 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- kwaśna śmietana - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr zagotuj z 300 ml wody i wlej do naczynia żaroodpornego.
2. Ziemniaki dokładnie umyj, następnie osusz i wrzuć w całości (większe przekrój na pół) do sosu.
3. Pieczarki oraz świeże grzyby pokrój w części, a czosnek posiekaj. Dodaj wszystko do ziemniaków.
4. Skrop całość oliwą i posyp majerankiem Knorr.
5. Przykryj naczynie żaroodporne z ziemniakami folią aluminiową i piecz w temperaturze 180 °C przez 30 minut.
6. Po tym czasie zdejmij folię i piecz kolejne 15 minut. Gulasz grzybowy podawaj posypany sporą ilością posiekanej natki pietruszki oraz z kwaśną śmietaną.

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