



Gulaszowa z wołowiną

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe - 700 gramów
- ziemniaki - 5 sztuk
- Węgierska zupa gulaszowa Knorr** - 1 opakowanie
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- pomidory - 3 sztuki
- czerwona papryka - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- papryka - 1 łyżeczka
- włoszczyzna - 1 pęczek
- smalec - 40 gramów
- woda - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 2 łyżeczki
- mąka pszenna - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso zalej gorącą wodą, dodaj włoszczyznę, przyprawy oraz kostkę Knorr i gotuj wywar.
2. Po ugotowaniu odcedź mięso i pokrój w kostkę. Cebulę drobno posiekaj, podsmaż na smalcu, dodaj mięso i zrumień.
3. Na patelnię wrzuć pokrojoną w paski paprykę. Gdy zmięknie, dodaj pokrojone pomidory i wszystko przesmaż.
4. Teraz przelóż całość do garnka, dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki i zalej wcześniej ugotowanym wywarem.
5. Dodaj zupę gulaszową Knorr i wszystko razem gotuj. Kiedy danie lekko zgęstnieje, a składniki będą miękkie, podawaj – najlepiej z pieczywem.

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