



przepisy.pl

Hiszpański gulasz z białą fasolą



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jagnięcina (np. udziec) lub wieprzowina - 1 kilogram
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 2 opakowania
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie
- papryczka chilli - 1 sztuka
- kapary - 2 łyżki
- szalotki - 6 sztuk
- czerwone wino - 300 mililitrów
- biała fasola wcześniej obgotowana - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- gałązki rozmarynu - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej oliwie podsmaż pokrojone w kostkę mięso. Gdy odparują wszystkie soki dodaj przekrojone na pół cebulki i smaż aż się zarumienią. Wlej czerwone wino i gotuj tak długo aż zupełnie odparuje.
2. Do garnka włóż posiekaną papryczkę chilli, kapary, dodaj podgotowaną wcześniej białą fasolę, kilka gałązek rozmarynu.
3. Dodaj pomidory, następnie wlej 400 ml wody, dodaj Knorr Naturalnie smaczne - zagęści i doprawi on odpowiednio potrawę.
4. Całość duś pod przykryciem około 40 minut aż mięso zmięknie a sos zgęstnieje.

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