



## Kociółek z wołowiną

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- gotowane mięso wołowe - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- kabaczek - 1 sztuka
- pieczarki - 100 gramów
- papryka czerwona - 2 sztuki
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- pomidory - 6 sztuk
- cebula - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej do smażenia

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

### Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć kabaczek i pokroić w kostkę, podobnie papryki.
2. Pieczarki oczyścić i pokroić w plasterki. Pomidory sparzyć i obierze ze skórki. Cebulę posiekać. Mięso pokroić w kostkę.
3. Do rozgrzanego oleju w garnku dodać cebulę i zeszklić, dodać ziemniaki i paprykę, smażyć 4 minuty.
4. Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz połączyć z 350 mililitrami wody i dodać wraz z pieczarkami do garnka.
5. Dodać mięso, kabaczek i pozostałe przyprawy, dusić 20 minut od czasu do czasu mieszać.
6. Pod koniec duszenia dodać pomidory i dokładnie wymieszać. Na koniec posyp posiekaną natką pietruszką.

---

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)