



przepisy.pl

Kremowy gulasz po francusku



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka bez kości - 500 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 3 plastry
- groszek mrożony - 0.5 szklanek
- cebula - 1 sztuka
- musztarda ziarnista - 2 łyżeczki
- śmietana - 200 mililitrów
- olej - 2 łyżki
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w piórka. Boczek i kurczaka w kostkę o boku 1,5 cm.
2. Smaż mięso, aż będzie rumiane. Dodaj cebulę.
3. Wlej 200 ml wody oraz śmietanę i musztardę.
4. Dodaj Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz i wymieszaj. Gulasz duś około 15 minut, aż zgęstnieje i mięso będzie miękkie.
5. Pod koniec dodaj groszek. Dla wzbogacenia smaku przypraw gulasz szczyptą tymianku.

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