



przepisy.pl

Pichelsteiner czyli gulasz po niemiecku



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso wieprzowe - 500 gramów
- cebula - 2 sztuki
- marchew - 4 sztuki
- seler - 1 sztuka
- kapusta - 1 sztuka
- ziemniaki - 750 gramów
- bulion - 0.5 litrów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj dokładnie i pokrój w grubą kostkę.
2. Warzywa umyj i posiekaj, również dość grubo, oprócz cebuli, którą pokrój w piórka. Na patelni rozgrzej tłuszcz, wrzuć cebulę. Zeszklij, ale nie przyrumieniaj i dodaj pokrojone w kostkę mięso. Podduś przez ok. 5 minut.
3. Przełóż zawartość patelni do garnka, podlej bulionem i przypraw. Duś na wolnym ogniu aż do miękkości ok. 70-90 minut. Dopraw do smaku.

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