



przepisy.pl

Tradycyjny gulasz z oregano



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina - 500 gramów
- Kostka do mięs pieczeniowa Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 4 sztuki
- zielona fasolka - 200 gramów
- woda - 1 litr
- młoda marchewka - 1 pęczek
- młode ziemniaki małe - 10 sztuk
- świeże oregano - 0.5 pęczków
- sól
- olej - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę i cebulę pokrój w kostkę o boku 2 cm. Młodą marchewkę oczyść i pokrój na mniejsze kawałki. Ziemniaki umyj i przekrój wzdłuż na pół.
2. W szerokim rondlu mocno rozgrzej olej i usmaż mięso. Gdy będzie rumiane, dodaj sól oraz cebulę.
3. Całość smaź kolejne kilka minut, aż większość płynu wyparuje.
4. Teraz wlej litr wody i dodaj 2 szt Kostki do mięs pieczeniowe Knorr. Całość gotuj ok. 20 minut.
5. Po tym czasie dodaj do sosu ziemniaki i marchewkę. Gulasz gotuj, aż składniki zrobią się miękkie i sos zgęstnieje.
6. Pod koniec gotowania dodaj zieloną fasolkę i posiekane oregano.

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