



# Zapiekanka z gulaszem

przepisy.pl



 110 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- wieprzowina, np. mięso z łopatki - 500 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki mączystej odmiany - 400 gramów
- jaja - 2 sztuki
- mąka - 150 gramów
- cukinia - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grubą kostkę 2x2 cm. Paprykę i cebulę również pokrój w podobnej wielkości kostkę. Cukinię przekrój po długości na cztery części, usuń gniazdo nasienne i pokrój w grubą kostkę. Czosnek i natkę pietruszki posiekaj.
2. W garnku na rozgrzanym tłuszczu obsmaż czosnek z cebulą, smaż chwilę, następnie dodaj mięso i smaż aż zbrązowieje, dodaj szklankę wody oraz Fix i dokładnie wymieszaj. Wszystko razem duś pod przykryciem ok. 30 minut, aż mięso zrobi się miękkie. Gulasz powinien być w miarę gęsty.
3. Ziemniaki obierz i zetrzyj na tarce, odcisnij z soku, wymieszaj z mąką i jajkami. Ciasto powinno być dość gęste.
4. Połowę masy ziemniaczanej wlej do blaszki do pieczenia ciasta 30x40 cm wyłożonej pergaminem. Na masę ziemniaczaną wyłóż mięso z niewielką ilością sosu.
5. Całość przykryj pokrojonymi w kostkę warzywami oraz pozostałą masą ziemniaczaną.
6. Wszystko razem wstaw do nagrzanego do 170 °C piekarnika na ok. 45 minut, tak aby ziemniaki się zapiekły z wierzchu. Przed podaniem posyp zapiekankę posiekaną natką pietruszki.

---

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)