



przepisy.pl

# Ziemniaczany gulasz

 0 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- cebula - 2 sztuki
- wędzony boczek - 0.5 kilogramów
- pieprz
- śmietana - 1 szklanka
- pieczarki - 150 gramów
- sól
- posiekany koperek - 3 łyżki
- Rosół wołowy Knorr** - 1 szklanka
- ostra papryka w proszku

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

## Sposób przygotowania:

1. Pokrojony w kostkę boczek podsmaż by się wytopił.
2. Obraną cebulę pokrój w kostkę i dodaj do boczku.
3. Pieczarki pokrój w części, dodaj do boczku z cebulą.
4. Wymieszaj i duś około 10 minut. Przypraw solą, pieprzem i papryką. Podlej rosółem wołowym Knorra.
5. ziemniaki pokrój w kostkę i dołóż do gulaszu. Duś pod przykryciem około 30 minut.
6. Wlej śmietanę i wymieszaj.

---

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)