



GULASZ NA JESIEŃ



przepisy.pl



Kremowy gulasz po francusku

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka bez kości - 500 gramów
- Fix 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

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 produkt 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



przepisy.pl

Gulasz Gumbo z kurczakiem i krewetkami



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- podudzia z kurczaka bez kości - 300 gramów
- krewetki - 100 gramów
- Fix Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- bulion warzywny - 500 mililitrów
- kiełbasa zwyczajna - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- mały seler - 1 sztuka
- pomidory krojone z puszeki - 400 gramów
- pieprz czarny do smaku
- chili w proszku - 1 szczypta
- ziele angielskie - 3 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- świeży tymianek - 2 sztuki
- sos Worcester do smaku - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę, krewetki obierz i umyj. Kiełbasę pokrój w krążki, selera oraz cebulę w kostkę. Zioła posiekaj.
2. W garnku rozgrzej oliwę, przesmaż cebulę, dodaj kurczaka i kiełbasę. Smaż chwilę razem.
3. Dodaj następnie krewetki, selera oraz przyprawy: liście, ziele, pieprz oraz chilli. Do garnka wlej pomidory i duś razem 2-3 minuty.
4. Następnie wlej bulion i dodaj Gulasz Knorr. Dokładnie wymieszaj, zmniejsz ogień i gotuj 15-20 minut.
5. Na koniec dodaj pokrojoną natkę, listki tymianku oraz sos Worcester. Gotowy gulasz podawaj z pełnoziarnistym pieczywem.

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



przepisy.pl

Gulasz po meksykańsku



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia - 500 gramów
- papryka - 2 sztuki
- marchewka - 2 sztuki
- ziemniaki - 3 sztuki
- pokrojone pomidory z puszki - 400 gramów
- czerwona fasola z puszki - 400 gramów
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- papryczka chili - 1 sztuka
- olej rzepakowy lub oliwa z oliwek - 2 łyżki
- Fix Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 400 mililitrów
- natka pietruszki lub kolendry - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Warzywa umyj i pokrój w kostkę lub na plasterki. Z papryczki chilli usuń pestki i drobno posiekaj.
2. W rondlu o grubym dnie przesmaż na oleju cebulę, dodaj marchewkę, paprykę i papryczkę chilli, następnie ziemniaki, a na końcu dynię. Smaż mieszając przez mniej więcej 5 minut.
3. Następnie dodaj posiekany czosnek i pomidory z puszki. Wymieszaj i duś przez chwilę. Dodaj 400 ml wody, gotuj około 15 minut, następnie wsyp zawartość opakowania Gulaszu Knorr. Zmniejsz ogień i gotuj jeszcze przez około 10 minut.
4. Pod koniec gotowania odlej z puszki zalewę i dodaj fasolę do gulaszu. Podawaj posypane świeżą natką pietruszki lub kolendrą.

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



przepisy.pl

Pikantny gulasz z kapustą kiszoną



 55 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina gulaszowa - 500 gramów
- wieprzowina - 500 gramów
- Fix Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- pikantna mielona papryka - 2 łyżki
- cebula - 2 sztuki
- marchewka - 2 sztuki
- czerwone wino - 100 mililitrów
- kapusta kiszona - 250 gramów
- olej rzepakowy - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Pokrój mięso w kostkę ok. 1,5 cm. Oprósz papryką. Pokrój cebulę na kawałki, a marchewkę, po obraniu, w plastry. Smaż cebulę na złoto w 1 łyżce oleju rzepakowego przez 5 minut. Dodaj mięso i smaż aż zarumieni się ze wszystkich stron, przez ok. 5 minut, na średnim lub mocnym ogniu.
2. Dodaj marchewki, wlej wino, 250 ml wody i Knorr Naturalnie smaczne - gulasz. Doprowadź całość do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj pod przykryciem przez 30 min.
3. Dodaj kapustę kiszoną i gotuj jeszcze przez 15 minut. Podawaj z ziemniakami lub kluskami.

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



przepisy.pl

Gulasz z fasolką szparagową i warzywami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina gulaszowa - 500 gramów
- Fix Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- zielona papryka - 1 sztuka
- marchewka - 2 sztuki
- fasolka szparagowa - 250 gramów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- olej rzepakowy - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Pokrój mięso w kostkę, Posiekaj cebulę w drobną kostkę. Oczyść papryki i pokrój na kawałki. Obierz i pokrój marchewki na plasterki. Odetnij końcówki i pokrój fasolkę na pół.
2. Przesmaż mięso na patelni z 1 łyżką oleju równomiernie, na brązowo. Odłóż na talerz. Dodaj 2 łyżki oleju i smaż warzywa, mieszając przez ok. 5 minut na średnim ogniu. Dodaj 300 ml wody i zawartość opakowania Knorr Naturalnie smaczne - Gulasz.
3. Wymieszaj, doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj pod przykryciem na niewielkim ogniu przez ok. 45 minut lub dłużej, aż do momentu gdy mięso będzie miękkie. Dodaj wody jeżeli potrzeba. Podawaj z natką pietruszki.

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



Gulasz wołowy

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe gulaszowe - 250 gramów
- Fix Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 300 gramów
- papryka mix - 3 sztuki
- cebula czerwona - 150 gramów
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- gałązka świeżego rozmarynu - 1 sztuka
- woda - 1.5 litrów
- olej do smażenia
- czerwone wino - 2 szklanki

Sposób przygotowania:

1. Mięso wołowe pokrój w kostkę 2x2 cm. Przesmaż mięso na patelni, po czym zalej je winem i duś do miękkości.
2. W garnku przesmaż cebulę, czosnek, rozmaryn i pieczarki, wlej 0,5 szklanki wina i duś do odparowania wina, zalej wszystko wodą. Gotuj do miękkości.
3. Warzywa oczyść i umyj, paprykę i cebulę pokrój w grubszą kostkę, czosnek posiekaj, a pieczarki podziel na ćwiartki.
4. Dodaj paprykę, miękkie mięso wraz z płynem, w którym się dusiło i dodaj produkt Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz.
5. Gotuj wszystko razem 10 min., podawaj np. z pieczywem.

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



Gnocchi z gulaszem

przepisy.pl



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- karkówka wołowa - 400 gramów
- Fix Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 2 sztuki
- marchewka - 1 sztuka
- seler naciowy - łodygi - 4 sztuki
- margaryna - 3 łyżki
- gotowe gnocchi - 500 gramów
- śmietana 18% - 50 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanym tłuszczu podsmaż pokrojone w grubą kostkę mięso. Dodaj pokrojoną w piórka cebulę, pokrojony w kostkę seler oraz pokrojoną w półplastry marchewkę.
2. Całość zalej 500 ml wody i dodaj Knorr Naturalnie smaczne. Wszystko razem gotuj około 40 minut aż sos zgęstnieje a mięso będzie miękkie.
3. W międzyczasie zagotuj wodę i ugotuj gnocchi. Gulasz podawaj z kluskami i z kleksem śmietany.

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