



# SEZON NA PAPRYKĘ



[przepisy.pl](http://przepisy.pl)



# Gulasz wołowy

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- wołowina z łopatki lub rozbefu - 400 gramów
- mąka - 100 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- cebula - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- słodka papryka - 1 łyżka
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- papryka żółta - 0.5 sztuk
- papryka zielona - 0.5 sztuk
- ziele angielskie
- liść laurowy
- pieprz
- sól

## Sposób przygotowania:

1. Do garnka wlej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
2. Na gorącym tłuszczu podsmaż oprószoną w mące, pokrojoną w gruba kostkę o boku ok. 2x2 cm wołowinę. Gdy dobrze się zarumieni, dodaj pokrojoną w drobna kosteczkę cebulę. Smaż aż do lekkiego zrumienienia.
3. Dodaj wtedy łyżeczkę słodkiej papryki, oraz koncentrat pomidorowy. Całość smaź mieszając jeszcze chwilę.
4. Mięso zalej 600 ml zimnej wody i dodaj przyprawy. Mięso duś pod przykryciem około 40 minut aż będzie zupełnie miękkie.
5. Na pięć minut przed końcem duszenia do garnka z mięsem wrzuc pokrojoną w gruba kostkę kolorową paprykę.

---

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)



przepisy.pl

## Słodko-kwaśne stir-fry z wieprzowiny



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 300 gramów
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 150 mililitrów
- ocet, może być spirytusowy - 50 mililitrów
- papryka czerwona pokrojona w grubą kostkę - 0.5 sztuk
- ostra papryczka chilli - 1 sztuka
- ananas z puszki (plastry) - 1 opakowanie
- papryka zielona - 0.5 sztuk
- papryka żółta - 0.5 sztuk
- świeży imbir - 10 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- orzechy nerkowca - 100 gramów
- szczypior - 1 pęczek
- sos sojowy - 100 mililitrów
- grzyby mun namoczone w wodzie - 50 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w paseczki, zamarynuj w sosie sojowym. Oprósz dwiema łyżkami mąki ziemniaczanej.
2. Do garnka wlej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
3. Na gorącym tłuszczu podsmaż wieprzowinę. Smaż ją chwilę po jednej i po drugiej stronie. Następnie przełóż na bok.
4. Na tym samym tłuszczu podsmaż cebulę i paprykę pokrojoną w grubą kostkę (ok. 2 x 2 cm).
5. Do podsmażonych warzyw dodaj pokrojonego w kostkę ananasa, wlej sok z puszki, dodaj ketchup, ocet, imbir oraz posiekaną papryczkę chilli. Całość zagotuj, zaciągnij pozostałą mąką ziemniaczaną rozmieszaną w szklance wody, dodaj mięso i wcześniej namoczone, posiekane grzyby.
6. Całość gotuj około 5 minut. Potrawę podawaj na ryżu posypaną po wierzchu szczypiosem oraz pokruszonymi orzechami.

---

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)



przepisy.pl

## Gulasz węgierski z ziemniakami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso wołowe - 600 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- papryka czerwona - 2 sztuki
- papryka zielona - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- ziemniaki - 4 sztuki
- papryka słodka w proszku - 2 łyżki
- majeranek suszony - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- ziele angielskie - 3 sztuki
- liść laurowy - 1 sztuka
- sól i pieprz do smaku

### Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz i pokrój w kostkę 2x2 cm. Cebulę oraz papryki również pokrój w kostkę jednakowej wielkości.
2. W garnku rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
3. Mięso włóż na rozgrzany tłuszcz, dodaj koncentrat, paprykę w proszku oraz majeranek. Smaż na mocnym ogniu przez 3 minuty mieszając co chwilę.
4. Następnie dodaj cebulę oraz połowę pokrojonej papryki, ziele i liść laurowy. Smaż chwilę razem, następnie wlej 600 ml wody lub bulionu i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj do momentu, gdy mięso będzie miękkie.
5. Na 10 minut przed końcem gotowania dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki oraz pozostałą paprykę. Gulasz dopraw do smaku solą i pieprzem. Podawaj z pieczywem.

---

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)



przepisy.pl

## Gulasz rybny z dorsza



 60 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- biała ryba np. dorsz - 200 gramów
- Fix Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- łosoś - 200 gramów
- mule - 200 gramów
- krewetki - 10 sztuk
- szalotki - 10 sztuk
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie
- kapary - 2 łyżki
- ostra papryka - 1 sztuka
- świeże zioła (pietruszka, tymianek, oregano bazylija)
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant z oliwą z oliwek** - 2 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej Ramie podsmaż posiekany czosnek, chilli oraz przekrojone na pół cebulki. Wrzuć mule i wszystko razem smażyć chwilę.
2. Następnie zalej pomidorami z puszki, dodaj kapary i Knorr Naturalnie smaczne oraz pół szklanki wody. Dokładnie wymieszaj.
3. Do powstałego w ten sposób sosu dodaj pokrojoną w grubą kostkę rybę oraz krewetki. Gulasz gotuj około 5 minut pod przykryciem.
4. Gotowy gulasz dopraw najlepiej świeżo posiekanymi ziołami.

---

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)



przepisy.pl

## Meksykańskie krokiety z wołowiną



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- polędwica wołowa - 150 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant z oliwą z oliwek** - 100 mililitrów
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- papryka zielona - 0.5 sztuk
- cebula, pokrojona w drobną kostkę - 1.5 sztuk
- kukurydza z puszki - 3 łyżki
- ser żółty starty - 3 łyżki
- czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka
- mleko - 0.5 szklanek
- woda - 0.5 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- jajka - 1 sztuka
- mąka - 4 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- bułka tarta - 100 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Mięso, papryki oraz cebulę pokrój w kostkę.
2. Na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę. Mięso przesmaż na złoty kolor, dodaj czosnek, cebulę, papryki oraz kukurydzę i smaż chwilę razem.
3. Farsz wystudź. Po tym czasie dodaj starty ser i wymieszaj.
4. Przygotuj naleśniki. W misce połącz mleko, jedno jajko, mąkę oraz 2 łyżki Ramy. Z przygotowanego ciasta usmaż cienkie naleśniki na rozgrzanej Ramie.
5. Farsz nałóż na naleśniki, następnie zroluj zawijając najpierw brzegi naleśnika do środka tak, aby farsz się nie wydostał. Przygotowane naleśniki panieruj w mące, roztrzepanym jajku oraz tartej bułce.
6. Krokiety smaż na rozgrzanej Ramie na złoty kolor. Podawaj na ciepło.

---

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)