

Gulasz z kielbasy i ziemniaków ali

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

1 kg ziemniaków
40 dag kielbasy
4 średnie cebule
5 pomidorów lub 3 łyżki przecieru
kostka rosołowa
łyżeczka sproszkowanej słodkiej papryki
cukier
pieprz
sól

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 15 PLN
Kaloryczność: 126 kCal

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- kielbasa - 40 dag
- cebula - 4 szt.
- pomidory - 5 szt.

Etapy przyrządzania:

1.

Cebulę pokroić w plasterki, zeszklić na tłuszczu. Dodać obrane i pokrojone pomidory lub przecier, kostkę rosołową rozpuszczoną w połowie szklanki gorącej wody i odrobinę cukru. Dusić pod przykryciem na małym ogniu 10 minut.

Kielbasę pokroić w plasterki lub w kostkę. Dodać do cebuli i dusić jeszcze 15 minut. Ziemniaki pokroić w kostkę ugotować osobno i dodać do cebuli. Wszystko razem wymieszać.

Doprawić gulasz do smaku cukrem, solą, pieprzem i papryką.

Podawać na gorąco. Przepis wystarczy na ok. 4 porcje.

Smacznego.

Jak podawać?

1 kg ziemniaków
40 dag kielbasy
4 średnie cebule
5 pomidorów lub 3 łyżki przecieru
kostka rosołowa
łyżeczka sproszkowanej słodkiej papryki
cukier
pieprz
sól