

# 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