



Gulaszowe mięso drobiowe z groszkiem i ziemniakami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Proste, ekspresowe danie obiadowe. Nie wymaga stania godzinami w kuchni, nie wymaga dużych umiejętności – idealne dla osób zajętych i zapracowanych. Gotowe w 15 minut.

Danie: **Obiad**,

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki obieramy, kroimy i gotujemy w osolonej wodzie. Groszek również gotujemy do miękkości – w osobnym garnku.

Krok 2

Mięso gulaszowe dokładnie myjemy, osuszamy, a następnie przyprawiamy solą i papryką. Smażymy na maśle ze wszystkich stron.

Krok 3

Ziemniaki ubijamy. Podajemy z groszkiem i usmażonym mięsem.

Składniki:

500 g drobiowego mięsa gulaszowego,

200 g mrożonego groszku,

3 ziemniaki,

1 łyżka papryki słodkiej,

1 łyżeczka soli,

3 łyżki masła