



przepisy.pl

Gulasz drobiowy z zielonym groszkiem



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 500 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- woda - 300 mililitrów
- pieczarki - 150 gramów
- groszek mrożony - 0.5 opakowań
- śmietana kremówka 30% - 100 mililitrów
- margaryna - 2 łyżki
- olej - 15 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Na głębokiej patelni rozgrzej olej i usmaż pokrojoną w paski pierś z kurczaka posypaną obficie przyprawą Knorr.
2. Gdy kurczak będzie złocisty, zdejmij go z tłuszczu i odłóż na talerzyk.
3. Cebulę pokrój w drobną kostkę i zeszklij. Dodaj pieczarki pokrojone w plastry.
4. Gdy cebula i pieczarki się zrumienią, dodaj margarynę, wlej śmietanę i 300 ml wody. Gotuj gulasz około 10 minut, aż lekko zgęstnieje.
5. Dodaj usmażonego wcześniej kurczaka i zielony groszek. Wszystko dokładnie wymieszaj i gotuj na wolnym ogniu pod przykryciem około 3-5 minut. Gulasz drobiowy świetnie smakuje z gotowanym ryżem lub kaszą. Dla wzmocnienia smaku możesz dodać suszonego grzybka.

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