

Gulasz mięsno-pieczarkowy

DARIA899



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	25dag
groszek	puszka
olej sojowy	4łyżki
kostka rosołowa	
sól	
pieprz	
wieprzowina	25dag (chuda)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą wieprzowinę pokroić w paski. W naczyniu rozgrzać 4 łyżki oleju, włożyć mięso, smażyć 6 minut. Pieczarki umyte obrać, pokroić na niewielkie części, dodać do mięsa. Groszek osączyć i dodać do mięsa. Dusić 10 min. pod przykryciem. Dodać kostkę rosołową, przyprawy i zagotować.