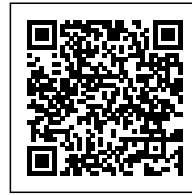




# BRAVČOVÁ PANENKA SO ZELENINOU OD HUGA





Za 10 minút fantastický obed!!

Po veľkonočných sviatkoch sa určite hodí každému z nás trochu odľahčená strava. Pripravil som si bravčovú panenku na prírodno a dusenú zeleninu a odporúčam to vyskúšať aj vám. Bez akejkoľvek dodatočnej prílohy to bolo vynikajúce. Veľmi jednoduché a naozaj nenáročné na prípravu!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

1 bravčovú panenku

1 väčšiu cibuľu

1 zelenú a 1 červenú čerstvú papriku

200 gramov čerstvých alebo sterilizovaných šampiňónov

trochu oleja, trochu masla



soľ, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku

Postup:

Bravčovú panenku nakrájajte na hrubšie kolieska, jemne vyklepte, ochuťte koreninami. (soľ, korenie, paprika)

Veľmi rýchlo orestujte na rozpálenom oleji z oboch strán a vyberte na tanier.

Do výpeku pridajte trochu masla a orestujte na hrubšie nakrájanú cibuľu. Pridajte nakrájané papriky a šampiňóny. Jemne ochuťte soľou a korením.

HOTOVO!

Je to vynikajúce jedlo, ktoré naozaj žiadnu inú prílohu nepotrebuje.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo