BRAVČOVÁ PEČEŇ S CIBUĽKOU A ZELEROM OD HUGA

Bravčovú pečeň buď milujete alebo nie. Ja mám pečeň veľmi rád. Vyskúšajte tento recept a možno sa do nej zamilujete aj vy. Odporúčam v kombinácii so zemiakovým pyré s tekvicou a čerstvými zelerovými listami. Je to "mňamka"!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
600 gramov bravčovej pečene
1 väčšiu cibuľu
trochu oleja
čerstvú zelerovú vňať
soľ, mletú červenú papriku sladkú aj štipľavú
trochu mletého čierneho korenia
1 lyžicu hladkej múky alebo Solamylu

Postup: (veľmi jednoduchá a rýchla príprava)
Cibuľu nakrájajte na hrubo, opražte na oleji do zlata. Pridajte 1 čajovú lyžičku mletej papriky, štipku pálivej papriky a trochu čierneho korenia.
Očistenú pečeň nakrájajte na malé kúsky, posypte lyžicou hladkej múky alebo Solamylu a zamiešajte. Pridajte ju k cibuli a dôkladne opražte.
Čerstvú zelerovú vňať nakrájajte na drobno a pridajte k pečeni. Čím viac, tým lepšie.
Všetko rýchlo dôkladne opražte, pridajte trošku vody a na prudkom ohni ešte chvíľu duste. Ak potrebujete omáčku hustejšiu pridajte ešte trošku hladkej múky alebo Solamylu. Vody nedávajte veľa a neduste príliš dlho aby pečeň nebola suchá.
Na koniec pridajte soľ
HOTOVO!
Podávajte so zemiakovo-tekvicovým pyré. Výborná kombinácia chutí!!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo