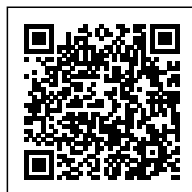




# BRAVČOVÁ PEČEŇ S CIBULKOU A ZELEROM OD HUGA





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 štiplavú

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!!

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo