BRAVČOVÉ SOTÉ NA HRÁŠKU OD HUGA





Milujem jednoduché jedlá a toto jednoznačne patrí medzi ne.
Lahodné, bravčové mäsko s hráškom a dusenou ryžou je nielen jednoduché na prípravu, ale aj mimoriadne chutné. Bez múky!
Vyskúšajte!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
600 gramov bravčového pleca

1 cibuľu
1 malý sterilizovaný hrášok (alebo mrazený)
soľ, korenie čierne mleté, paprika mletá
trochu oleja
1 malú lyžičku Solamylu (škrob na zahustenie)

Postup:
Na drobno nakrájanú cibuľu upražte na rozpálenom oleji. Pridajte na kocky nakrájané mäso. Ochuťte soľou, korením, paprikou. Dôkladne orestujte za občasného miešania zo všetkých strán. Mäso si samo pustí dostatok šťavy. Zakryte pokrievkou a duste. Občas podlejte malým množstvom vody. Podľa kvality mäsa potrebujete na dusenie cca 40-60 minút. Keď už bude mäso takmer mäkké pridajte hrášok a na koniec zahustite 1 lyžičkou Solamylu, ktorý zamiešajte v malom množstve vody. Ak už je mäso dostatočne mäkké a hustota ideálna máte navarené!
K tomuto jedlu odporúčam ryžu alebo zemiakovú kašu.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo