BRAVČOVÉ SOTÉ S HUBAMI A HRÁŠKOM OD HUGA





Veľmi chutné a jednoduché na prípravu!

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

1 cibuľu
trochu oleja
soľ, čierne korenie mleté, mletú červenú papriku
čerstvé huby alebo sterilizované šampiňóny, sterilizovaný hrášok

Postup: Veľmi jednoduchý!!!
Cibuľu nakrájajte na drobno a osmažte na rozpálenom oleji.
Pridajte na kocky nakrájané mäso a dôkladne orestujte zo všetkých strán.
Pridajte soľ, korenie, papriku a duste pod pokrievkou cca 40 minút. Mäso si pustí šťavu, v ktorej sa bude dusiť. Podľa potreby dolejte vodu, ale iba minimum.
Keď bude mäso mäkké pridajte huby a hrášok, duste ešte aspoň 10 minút.
HOTOVO!

Podávajte s ryžou alebo zemiakovou kašou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo