



# BRAVČOVÝ PERKELT SO SUŠENÝMI SLIVKAMI OD HUGA





Perkeltu nikdy nie je dosť!!  
Vynikajúce jedlo! A ak ho pripravíte bez múky, ešte aj zdravé.



Vo všeobecnosti sa vyhýbam hladkej múke a radím aj vám nezahusťovať podobné jedlá múkou. Je to zbytočné, pretože krémovú konzistenciu omáčky dosiahnete buď postrúhaným zemiakom, škrobom alebo iba kyslou smotanou. Ak tento perkelt dochutíte nakoniec sušenými slivkami, jedlo dostane úplne iný rozmer a verím, že vám bude chutiť. Príprava, tak ako ja mám rád je rýchla a jednoduchá.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

500 gramov bravčové pliecka

1 cibuľu

trochu oleja

soľ, čierne mleté korenie, mletú červenú papriku

2 bobkové listy

1 kyslú smotanu

malú lyžičku škrobu (Solamyl) a trochu vody

za malú hrst sušených sliviek

Postup:

Cibuľu nakrájajte na drobno a osmažte na rozpálenom oleji.

Pridajte na kocky nakrájané, očistené mäso a dôkladne orestujte až kým mäso nepustí šťavu.

Chvilku ho duste vo vlastnej šťave. Potom pridajte soľ, korenie, papriku a bobkový list. Pridajte trochu vody, ale len toľko, aby bolo mäso zakryté. Čím viac vody pridáte, tým viac škrobu alebo zemiakov budete neskôr potrebovať na zahustenie. Radšej vodu dolievajte postupne.

Mäso duste pod pokrievkou cca 40 minút. Keď bude mäso mäkké pridajte 1 lyžičku škrobu, ktorý zamiešajte v malom množstve vody. Dôkladne prevarte škrob, pridajte 1 malú kyslú smotanu.

Smotanu pred varením vyberte z chladničky aby mala izbovú teplotu. Ešte chvíľku povarte, dochuťte soľou, ak je to potrebné a máte hotovo. Na koniec do omáčky zľahka zamiešajte na jemno nakrájané sušené slivky. Mňam!!!

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Podávajte s varenými kolienkami alebo haluškami.

Váš Hugo