DIABOLSKÁ POCHÚŤKA OD HUGA

Vyskúšajte pochúťku z bravčového mäsa na chlebe vo vajíčku. Je rýchla a "diabolsky dobrá a pikantná".

Budete potrebovať: (2 porcie)

300 gramov bravčového karé (alebo br. panenky)

1 čerstvú zelenú papriku

1 čerstvú červenú papriku

1 čerstvá rajčina

1/2 cibule

šampiňóny (čerstvé alebo sterilizované)

1 feferónku (alebo štipľavú mletú papriku)

trochu oleja (alebo bravčovej masti)

soľ, mletá sladká paprika, mleté čierne korenie

4 krajce čierneho chleba

1 vajíčko, trochu mlieka

Postup:

Soté z mäsa pripravíte za pár minút.

Na rozpálenej panvici s trochou oleja usmažte na drobno nakrájanú cibuľku. Pridajte na pásiky nakrájané mäso. Ochuťte soľou a čiernym korením. Kvalitne osmažte.

Pridajte na tenké pásiky nakrájanú papriku (červenú aj zelenú), rajčinu a šampiňóny. Pridajte na drobno nakrájanú feferónku alebo štipľavú mletú papriku. Kvalitne všetko rýchlo osmažte, podľa potreby pridajte trochu vody. (Miesto čerstvej papriky a rajčiny môžete použiť domáce lečo.)

Chlieb obaľte v rozšľahanom vajíčku s trochou mlieka a soli. Opečte na oleji.

HOTOVO!

Servírujte tak, že na tanier položte opečený vajíčkový chlieb, na ktorý dáte mäsové soté aj s trochou šťavy.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo