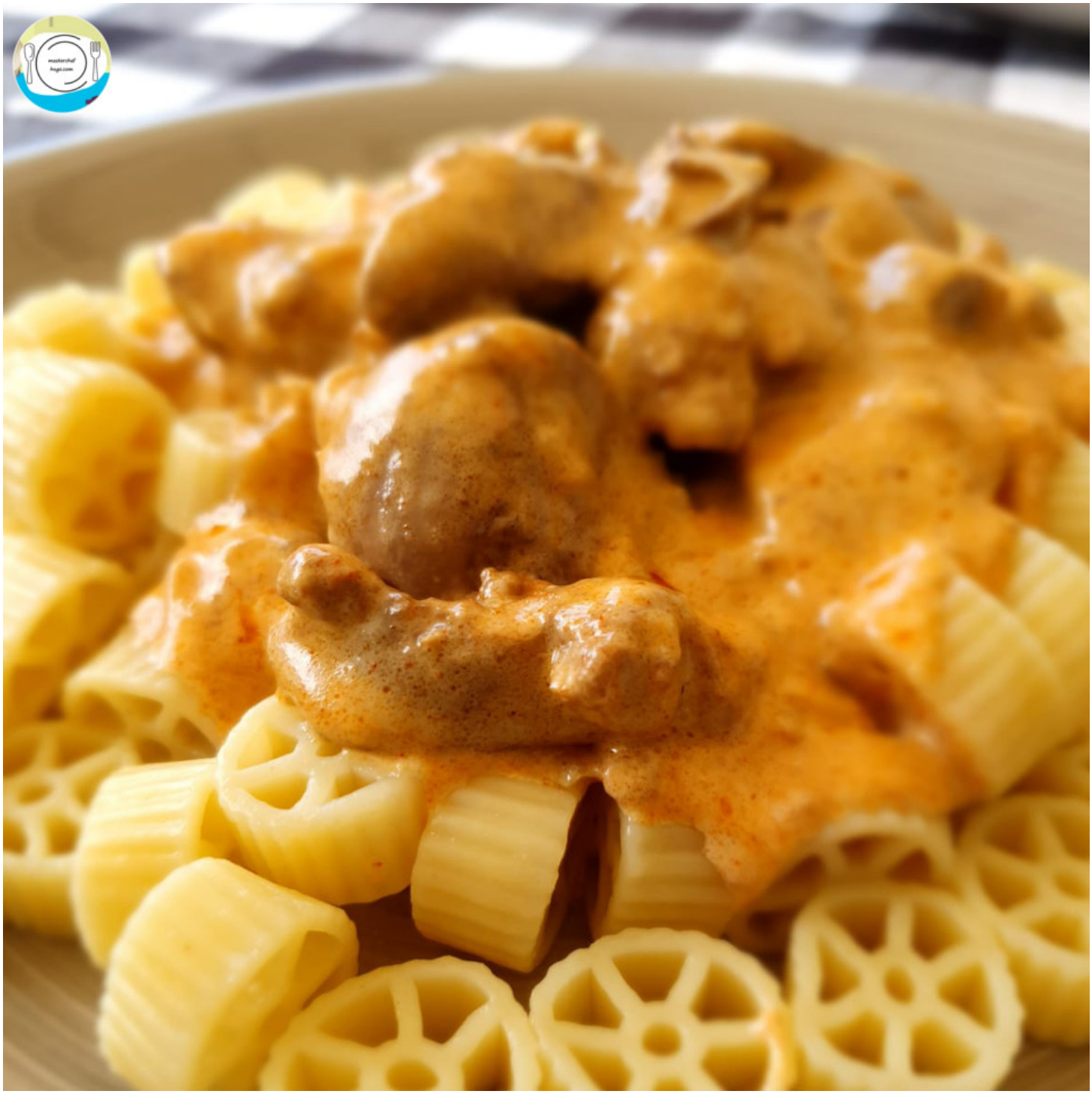
KURACIA PEČEŇ NA SMOTANE OD HUGA





Pre milovníkov jedál z kuracej pečene skvelý TIP
na rýchly obed alebo večeru.
Hotové za 15 minút.

Budete potrebovať: (2 porcie)
250 gramov kuracej pečene
1 malú cibuľu
1 malú sladkú smotanu
soľ
mletú červenú papriku
trochu oleja
hladká múka, zemiak alebo Solamyl na zahustenie

Postup:
Pokrájanú cibuľu orestujte na malom množstve oleja. Pridajte očistenú, pokrájanú kuraciu pečeň. Pridajte trochu červenej mletej papriky.
Keď bude pečeň už skoro hotová pridajte sladkú smotanu.
Zahustiť môžete trochou hladkej múky, solamylom alebo nastrúhaným zemiakom. Na koniec ochutíte soľou.
HOTOVO!

Podávajte s uvarenou cestovinou alebo knedľou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo