KURACIA PEČEŇ S HRUŠKAMI A PÓROM OD HUGA





Budete potrebovať len zopár surovín,15 minút času a fantastický obed je na stole.

Pripravte si: (na 4 porcie)
500 gramov kuracej pečene
1 veľkú cibuľu
1 pór
2 hrušky
soľ, mleté čierne korenie, mletú papriku
trochu sójovej omáčky, olej

Postup:

Vo veľkej panvici s trochou oleja opražte na krúžky nakrájanú cibuľu. Pridajte očistené, nakrájané pečienky, mleté korenie a mletú papriku.
Pečienky na prudkom ohni restujte, nepodlievajte vodou! Keď budú skoro hotové pridajte na pásiky nakrájaný pór. Na samý koniec pridajte nakrájané hrušky, už len krátko osmažte, pridajte trochu sójovej omáčky a soľ na dochutenie.
HOTOVO!

Podávajte s ryžou, zemiakovou kašou alebo len s čerstvým chlebíkom.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo