



AKNIŅAS AR SĪPOLU UN SELERIJU NO HUGO





Protams, receptīte akniņu mīļotājiem. Šodien ar sīpoliņiem un svaigu seleriju. Piedevās gardēžu cienīgs biezenis no kartupeļiem un ķirbja!!!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)



600 grammi cūkgaļas aknu
1 lielāks sīpols
Nedaudz eļļas
Svaigas selerijas lapiņas
Sāls, malta sarkana paprika - saldā un asā
Malti melnie pipari
1 ēdamkarote milti vai cietes

Procedūra: (ļoti vienkārša un ātra pagatavošana)

Rupji sagrieziet sīpolu, apcepviet eļļā līdz tie zeltaini. Pievienojiet 1 tējkaroti maltu saldo papriku, nedaudz aso piparu un nedaudz melno piparu.

Notīrītās aknas sagrieziet mazos gabaliņos, pārkaisiet ar karoti vienkāršu miltu vai cietes un samaisiet. Pievienojiet tās sīpoliem un kārtīgi apcepviet.

Smalki sagrieziet svaigo seleriju un pievienojiet to cepienam. Jo vairāk jo labāk.

Ātri visu ātri apcep, pielejiet nedaudz ūdens un kādu laiku sautējiet. Ja vēlaties biezāku mērci, pievienojiet nedaudz vairāk miltu vai cietes. Nepievienojiet ļoti daudz ūdens un necepviet pārāk ilgi, lai aknas nebūtu sausas.

Visbeidzot pievienojiet sāli (beigu posmā, jo sāls aknas padara sausas).

GATAVS!!

Pasniedziet ar kartupeļu - ķirbja biezeni. Lieliska garšu kombinācija !!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo