KARBONĀDE SERBU GAUMĒ NO HUGO





Ātri un vienkārši pagatavojama karbonāde, kurai serbu noskaņas piešķirs dārzeņi. Veselīgākai maltītei cūkgaļas vietā var izvēlēties vistas fileju.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
4 cūkgaļas karbonādes šķēles ar kauliņu

1 lielāks sīpols
3 svaigas zaļās paprikas
3 tomāti
150 grami svaigu sēņu
Pētersīļi
Nedaudz eļļas
Sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika
Nedaudz miltu
Sviesta gabals

Dārzeņu sagatavošana:
Sīpolu sagrieziet ripiņās un apcepiet eļļā. Pievienojiet sasmalcinātu papriku, sēnes un tomātus. Visu nedaudz sautējiet, bagātiniet ar sāli un pipariem. Nesautējiet pārāk ilgi, lai dārzeņi saglabātu nedaudz kraukšķi. Visbeidzot pievienojiet sviesta šķēli.
Gaļas sagatavošana:
Viegli izklapējiet karbonādes šķēles vai vistas fileju, bagātiniet ar sāli, pipariem un papriku. Apviļājiet šķēles miltos un apcepiet no abām pusēm pannā ar karstu eļļu. Cepiet dažas minūtes, lai gaļa nepaliktu sausa.
GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo