FILEJA KAŽOKĀ NO HUGO





Maigā, gardā mazā cūkgaļas fileja mazliet svinīgāk.

Jums būs nepieciešams: (3 porcijām)
Cūkgaļas mazā fileja
Apmēram 200 grami bekona šķēlītēs
Nedaudz eļļas
Sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika
Ķiršu tomātiņi (apmēram 10 gab.)
200 gr saldais krējums
50 grami Parmezāna (varat izmantot cita veida sieru)
Koka irbulīši

Pieeja:
Fileju sagrieziet apmēram 3 cm biezās šķēlēs. Pārkaisiet sāli, piparus un papriku.
Katru filejas gabaliņu aptiniet ar bekona šķēli.
Nelielā eļļas daudzumā apcepiet sagatavotās filejas. Pirms cepšanās beigām pievienojiet uz pusēm pārgrieztus tomātiņus un vēl brīdi visu apcepiet. Cepšanu var veikt arī cepeškrāsnī 200 grādos apmēram 15 min.
Visbeidzot pagatavojiet ļoti vienkāršu, gardu mērci. Pannā uzkarsējiet saldo krējumu, pievienojiet rīvētu Parmezāna sieru. Uzkarsējiet līdz mērce nedaudz sabiezē.
GATAVS!!

Pasniedziet ar kartupeļu biezeni, rīsiem vai dārzeņu salātiem.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo



