KARBONĀDE SĒNĒS NO HUGO





Vajadzēs tikai dažas izejvielas, un lieliska maltīte ir gatava 20 minūtēs.

Ātri, garšīgi, "mņam"!

Jums būs nepieciešams:
Cūkgaļas karbonāde bez kaula
Kaltētas sēnes
Sinepes (Dižonas vai kādas no maigajām)
Nedaudz miltu, sāls, pipari, maltā sarkanā paprika, eļļa.

Procedūra:
Izklapējiet karbonādītes, pārkaisiet sāli, piparus, malto sarkano papriku. Apviļājiet miltos un ātri apcepiet eļļā. Kārtojiet apceptās karbonādītes katliņā , pārlejiet šķidrumu no pannas, kas tur radās, pievienojiet 2 tējkarotes sinepju (ideāli parastās un Dižonas uz pusēm) un sauju kaltētu sēņu. Pievienojiet nedaudz ūdens un vāriet zem vāka apmēram 20 minūtes. Nepievienojiet pārāk daudz ūdens vai miltu - mērce pati reducējas līdz ideālai konsistencei. Visbeidzot, ja nepieciešams, bagātiniet ar sāli.
GATAVS!

Pasniedz ar kartupeļu biezeni vai rīsiem.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo



